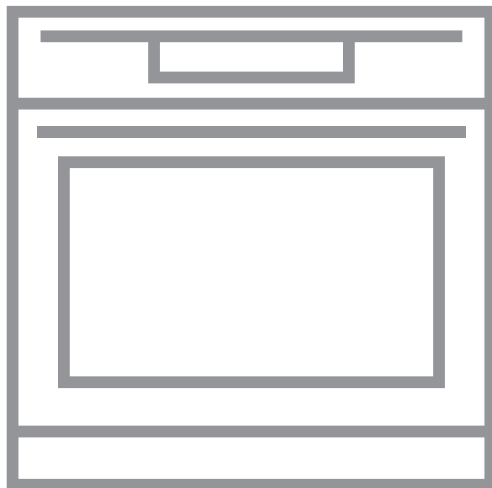


BG Ръководство за употреба	2	RU Инструкция по	
CS Návod k použití	52	эксплуатации	481
NL Gebruiksaanwijzing	98	SK Návod na používanie	531
ET Kasutusjuhend	146	UK Інструкція	578
FR Notice d'utilisation	193		
DE Benutzerinformation	241		
HU Használati útmutató	292		
LV Lietošanas instrukcija	338		
LT Naudojimo instrukcija	384		
PL Instrukcja obsługi	433		

USER MANUAL



KSE792280M
KSK792280B
KSK792280M

AEG

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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



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

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 3	4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА..... 10
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение..... 4	4.1 Контролен панел..... 10
1.2 Обща безопасност..... 4	4.2 Екран..... 11
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 5	5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА..... 13
2.1 Инсталация..... 5	5.1 Първоначално почистване 13
2.2 Електрическо свързване..... 7	5.2 Първо свързване..... 13
2.3 Използване..... 7	5.3 Как да настроите: Твърдост на водата..... 13
2.4 Грижа и почистване..... 8	6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... 14
2.5 Готвене на пара..... 8	6.1 Как да настроите: Функции нагряване..... 14
2.6 Вътрешно осветление..... 9	6.2 Водосъдържател..... 15
2.7 Обслужване..... 9	6.3 Начин на използване: Водосъдържател..... 15
2.8 Изхвърляне..... 9	
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... 9	
3.1 Общ преглед..... 9	
3.2 Аксесоари..... 10	

6.4 Как да настроите: Steamify - Функция на затопляне с пара.....	16	11.4 Напомняне за почистване.....	34
6.5 Как да настроите: Готвене SousVide.....	18	11.5 Как да почистим: Водосъдържател.....	35
6.6 Как да настроите: Помощ при готвене.....	19	11.6 Начин на използване: Отстр. на котл. камък.....	35
6.7 Функции за затопляне.....	19	11.7 Напомняне за отстраняване на котлен камък.....	36
6.8 Бележки относно: Печене с влажност.....	23	11.8 Начин на използване: Изплакване.....	37
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	23	11.9 Напомняне за изсушаването....	37
7.1 Описание на функциите на часовника.....	23	11.10 Начин на използване: Сушене.....	37
7.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	23	11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка.....	38
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	26	11.12 Как да подмените: Лампа.....	39
8.1 Поставяне на аксесоари.....	26	12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	40
8.2 Термосонда.....	26	12.1 Как да постъпите, ако.....	40
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	29	12.2 Начин на управление: Кодове за грешка.....	42
9.1 Как да запазите: Предпочитани.....	29	12.3 Данни за сервизно обслужване.....	43
9.2 Заклучване на функция.....	29	13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	44
9.3 Автоматично изключване.....	29	13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта* ..	44
9.4 Охлаждащ вентилатор.....	30	13.2 Енергоспестяваща.....	45
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	30	14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	45
10.1 Препоръки за готвене.....	30	14.1 Меню.....	45
10.2 Печене с влажност.....	30	14.2 Подменю за: Почистване.....	46
10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	31	14.3 Подменю за: Опции.....	46
10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	32	14.4 Подменю за: Настройка.....	47
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	32	14.5 Подменю за: Сервиз.....	47
11.1 Бележки относно почистването.....	33	15. ЛЕСНО Е!.....	48
11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата	33	16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!.....	49
11.3 Как да се използва: Почистване С Пара.....	34	17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	51

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.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, 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 и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурни при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

**ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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 на фурната 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)	444 (460) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	455 мм
Височина в задната част на уреда	440 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	882 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	3.5x25 мм

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от 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.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

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

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



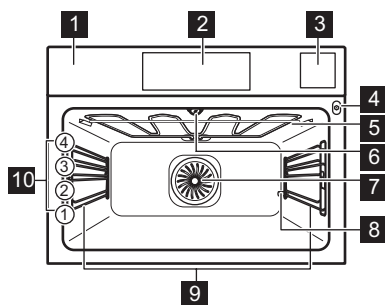
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



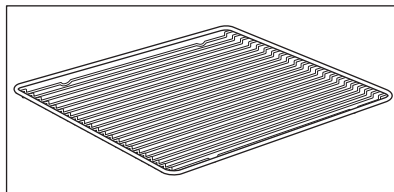
- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Водосъдържател
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Позиция на скара

КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

3.2 Аксесоари

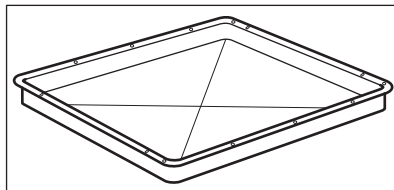
Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



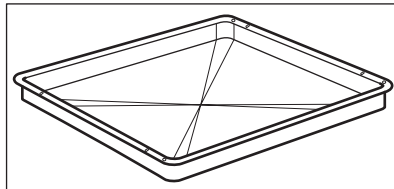
Тава за печене

За торти и бисквити.



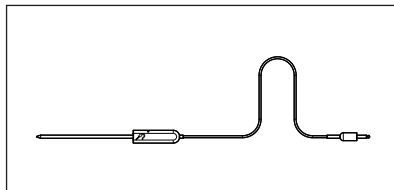
Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



Термосонда

За измерване на температурата в храната.

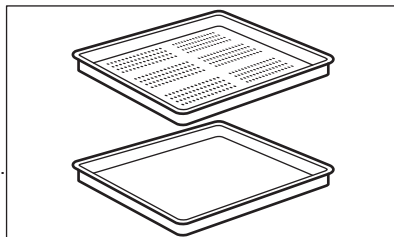


Комплект за готвене с пара

Един неперфориран и един перфориран контейнер за храна.

Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далече от храната по време на готвене на пара. Използвайте го за приготвяне на зеленчуци, риба, пилешки гърди.

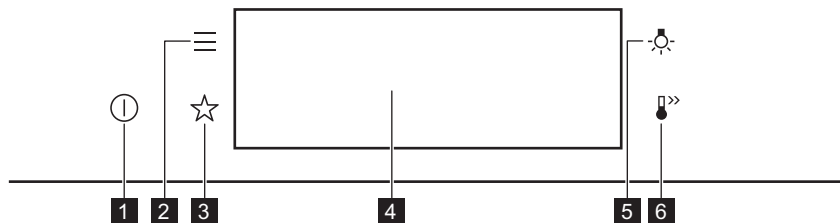
Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накисне във вода, като напр. ориз, полента, паста.



4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

4.1 Контролен панел

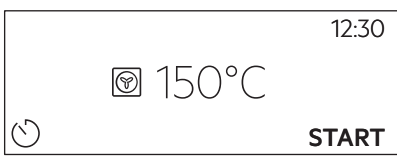
КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА



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

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

4.2 Екран

	След включване се показва основният екран с функцията за нагряване и температура по подразбиране.
---	---

КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

	<p>Ако не използвате фурната над 2 минути, екранът преминава в режим на готовност.</p>
	<p>По време на готвене, екранът показва зададените функции и други налични опции.</p>
	<p>Екран със зададени функции на бутоните.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Час от денонощието B. СТАРТ/СТОП C. Температура D. Функции нагряване E. Таймер F. Термосонда (само за избрани модели)

Индикатори на екрана

Основни индикатори - за навигиране по екрана.

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

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

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

Индикатори на таймера

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




5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

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

5.2 Първо свързване





Дисплейта показва приветствено съобщение след първото свързване.

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

5.3 Как да настроите: Твърдост на водата

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

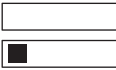



Използвайте тестовата хартия, която се предоставя с комплекта за готвене с пара.

			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
Поставете тестовата хартия във вода за около 1 секунда. Не слагайте тестовата хартия под течаща вода.	Изтръскайте тестовата хартия, за да премахнете излишното количество вода.	След 1 мин. проверете твърдостта на водата с помощта на таблицата по-долу.	Настройте нивото на твърдост на водата: Меню / Настройки / Настройка / Твърдост на водата.
<p>i Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 мин. след теста.</p>			

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

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

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

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

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

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

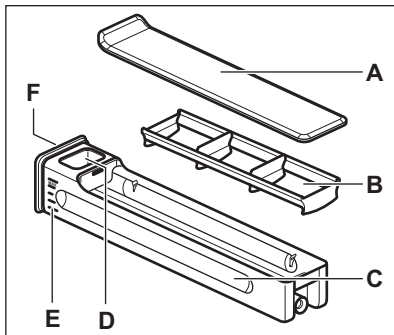
Стъпка 1	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.
Стъпка 2	Натиснете символа на функцията на затопляне, за да влезете в подменюто.
Стъпка 3	Изберете функцията на затопляне и натиснете: OK . Екранът показва: температура.
Стъпка 4	Задаване на температура. Натиснете: OK .

Стъпка 5	Натиснете: START . Термосонда – можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене.
STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.	
Стъпка 6	Изключете фурната.

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.2 Водосъдържател



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


6.3 Начин на използване: Водосъдържател


Стъпка 1	Натиснете предния бутон на водосъдържателя.	
-----------------	---	--

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Стъпка 2	Напълнете водосъдържателя до максималното ниво. Това може да стане по два начина:	
	А: оставете водосъдържателя във фурната и излейте водата от съда,	Б: извадете водосъдържателя от фурната и го напълнете с вода от мивката.
Стъпка 3	Дръжте водосъдържателя в хоризонтална позиция, за да избегнете разливане на вода.	
Стъпка 4	Когато напълните водосъдържателя, го поставете обратно в същото положение. Натиснете предния бутон, докато водосъдържателят е във фурната.	
Стъпка 5	След всяка употреба е необходимо да изпразвате водосъдържателя.	
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте водосъдържателя на разстояние от нагорещени повърхности.		

6.4 Как да настроите: Steamify - Функция на затопляне с пара

Стъпка 1	Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.	
Стъпка 2	Натиснете  . Задайте функцията на затопляне с пара.	
Стъпка 3	Натиснете: OK . Дисплеят показва настройките на температурата.	
Стъпка 4	Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.	
Пара за запарване 50 – 100°C		За приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.
Пара за задушаване 105 – 130°C		За приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.

<p>Пара за нежна хрупкавост 135 – 150°C</p>	<p>За месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.</p>
<p>Пара за печене и запичане 155 – 230°C</p>	<p>За печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огретени, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагряване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.</p>
<p>Стъпка 5</p>	<p>Натиснете: OK.</p>
<p>Стъпка 6</p>	<p>Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите и извадите.</p>
<p>Стъпка 7</p>	<p>Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл). Водното съдържание е достатъчно за приблизително 50 минути.</p> <div data-bbox="210 882 1028 1023" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.</p> </div> <p>Използвайте скалата на водосъдържателя.</p>
<p>Стъпка 8</p>	<p>Ако е необходимо, избършете външната част на водосодържателя с мека кърпа. Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.</p>
<p>Стъпка 9</p>	<p>Натиснете: START. Парата се появява след около 2 мин. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.</p>
<p>Стъпка 10</p>	<p>Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода. В края на готвенето, охлаждащият вентилатор работи с по-бърза скорост, за да премахне парата.</p>
<p>Стъпка 11</p>	<p>Изключете фурната.</p>



ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Стъпка 12	Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето.
Стъпка 13	Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.5 Как да настроите: Готвене SousVide

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

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.6 Как да настроите: Помощ при готвене



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

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:

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








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

Изберете клавиш за бърз достъп!












6.7 Функции за затопляне

СТАНДАРТНИ










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

СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).

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

ПАРА

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Steamify</p>	Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.
 <p>Готвене SousVide</p>	Името на функцията се отнася за метода на готвене във вакуумирани торбички на ниски температури. Вижте раздел Готвене SousVide по-долу и глава „Полезни съвети“ с таблиците за готвене, за да намерите повече информация.
 <p>Възстановяване с пара</p>	Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.
 <p>Печене на хляб</p>	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 <p>Втасване на тесто</p>	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 <p>Само пара</p>	За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитюри, риба
 <p>Висока влажност</p>	Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба.
 <p>Средна влажност</p>	Функцията е подходяща за готвене на варено и запържено месо, както и за хляб и сладко тесто с мая. Поради комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция, а печивата от тесто с мая - хрупкава и лъскава коричка.
 <p>Ниска влажност</p>	Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.

6.8 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди. За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


7.1 Описание на функциите на часовника

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

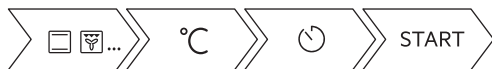
7.2 Как да настроите: Функции на часовника


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

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


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

Изберете клавиш за бърз достъп!




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

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

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

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

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

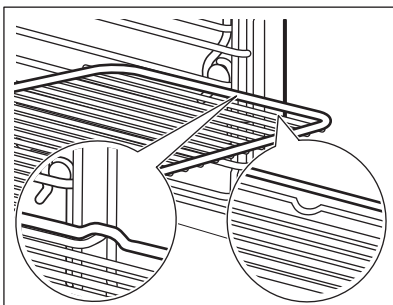
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

8.1 Поставяне на аксесоари

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

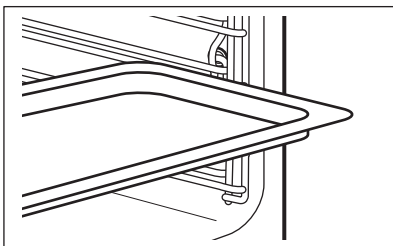
Скара/рафт:

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



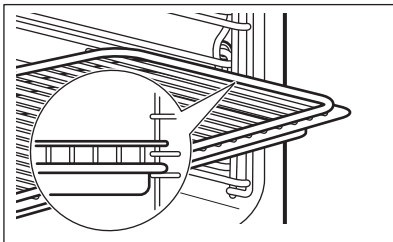
Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:

Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.





8.2 Термосонда

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

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Трябва да се настройат две температури:

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

За максимално добри резултати при готвене:

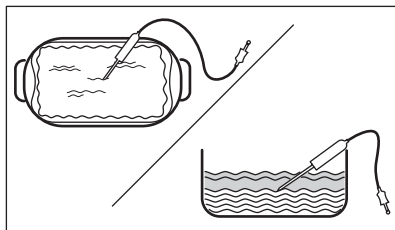
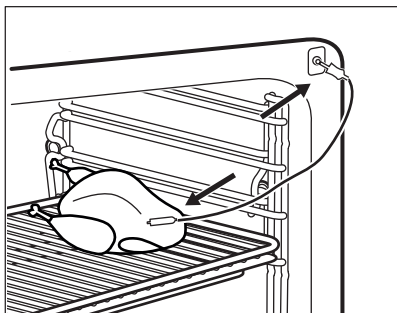
Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.
---	--------------------------------	---



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

Начин на използване: Термосонда

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
Стъпка 3	Въведете: Термосонда.
Месо, домашни птици и риба	Касерола
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



<p>Стъпка 4</p>	<p>Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.</p>
<p>Стъпка 5</p>	<p> – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.</p>
<p>Стъпка 6</p>	<p>● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Стъпка 7</p>	<p>Изберете опцията и натиснете няколко пъти: OK, за да отидете до основния екран.</p>
<p>Стъпка 8</p>	<p>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.</p>
<p>Стъпка 9</p>	<p>Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p> </div>




Изберете клавиш за бърз достъп!



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 фурната.
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.
<p> - натиснете, за да нулирате настройката.</p> <p> - натиснете, за да отмените настройката.</p>	

9.2 Заклучване на функция



Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

Стъпка 1	Включете фурната.
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 фурната се изключва автоматично след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

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


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

9.4 Охлаждащ вентилатор





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






10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене


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

10.2 Печене с влажност

		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 16 броя	тава или тава за отцеждане	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Руло	тава или тава за отцеждане	180	1	20 - 30
Основа за пандишпанен флан	тава за блат за флан на решетъчна скара	180	1	25 - 35
Варена риба, 0.3 кг	тава или тава за отцеждане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава или тава за отцеждане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава или тава за отцеждане	160	1	30 - 40
Мъфини, 12 броя	тава или тава за отцеждане	180	1	25 - 35
Солени бисквити, 20 броя	тава или тава за отцеждане	180	1	25 - 35
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава или тава за отцеждане	160	1	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава или тава за отцеждане	180	1	15 - 25
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава или тава за отцеждане	180	2	30 - 40

10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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






ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър
---------------------------------------	---------------------------------------	---	---------------------------------------

10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно EN 60350 и IEC 60350.

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




11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

 <p>Препарати за почистване</p>	<p>Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване. Почистете долната част на вътрешността с няколко капки оцет, за да премахнете остатъците от варовик.</p> <p>Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.</p> <p>Почистете петната с лек почистващ препарат.</p>
 <p>Всекидневна употреба</p>	<p>Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.</p> <p>Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.</p>
 <p>Акcesoари</p>	<p>Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.</p> <p>Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.</p>


11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

<p>Стъпка 1</p>	<p>Изключете фурната и изчакайте да изстине.</p>	
<p>Стъпка 2</p>	<p>Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.</p>	
<p>Стъпка 3</p>	<p>Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.</p>	
<p>Стъпка 4</p>	<p>Извадете опорите от задното окачване.</p>	
<p>Поставете носачите на рафта в обратна последователност.</p>		

11.3 Как да се използва: Почистване С Пара

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

Стъпка 1	Напълнете водосъдържателя до максималното ниво.	
Стъпка 2	Изберете: Меню / Почистване.	
Функция	Описание	Времетр.
Почистване С Пара	Леко почистване	30 мин
Почистване с Пара Plus	Нормално почистване Напръскайте вътрешността с препарат за почистване.	75 мин
Стъпка 3	Натиснете START . Следвайте инструкцията на дисплея. Сигналят прозвучава, когато почистването приключи.	
Стъпка 4	Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.	
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.		

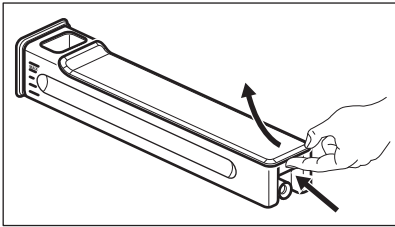
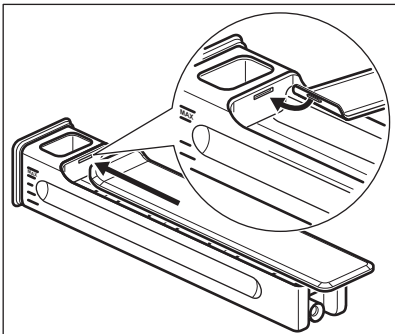
Когато почистването приключи:		
Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. Отстранете остатъчната вода от водосъдържателя.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато вътрешността изсъхне.

11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Почистване с Пара Plus.

11.5 Как да почистим: Водосъдържател

Стъпка 1	Отстранете водосъдържателя от фурната.	
Стъпка 2	Отстранете капака на водосъдържателя. Повдигнете капака заедно с издутината отзад.	
Стъпка 3	Отстранете бента. Издърпайте го от отделението, докато излезе.	
Стъпка 4	Измийте частите на водосъдържателя с вода и сапун. Не използвайте абразивни гъби и не почиствайте водосъдържателя в съдомиялна машина.	
Стъпка 5	Сглобете отново водосъдържателя.	
Стъпка 6	Поставете вътре бента. Натиснете го в отделението.	
Стъпка 7	Сглобете капака. Първо монтирайте предната закопчалка и след това го натиснете към отделението.	
Стъпка 8	Вкарайте водосъдържателя.	
Стъпка 9	Натиснете водосъдържателя към фурната, докато се фиксира.	

11.6 Начин на използване: Отстр. на котл. камък

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

Времетраене на първата част: около 100 мин.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Стъпка 1	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 2	Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя.
Стъпка 3	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво.
Стъпка 4	Изберете: Меню / Почистване.
Стъпка 5	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.
Стъпка 6	След първата част изпразнете дълбоката тава и я сложете пак на първото ниво на фурната.
Времетраене на втората част: около 35 мин.	
Стъпка 7	Напълнете водосъдържателя с вода. Не бива да остава препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя. Сложете водосъдържателя.
Стъпка 8	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
i Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

Когато отстраняването на котлен камък приключи:

Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. Махнете останалата вода от водосъдържателя.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.
i Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик във фурната, дисплеят Ви подканя да повторите процедурата.		

11.7 Напомняне за отстраняване на котлен камък

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

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

11.8 Начин на използване: Изплакване

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

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

 Когато тази функция работи, лампата изгасва.

11.9 Напомняне за изсушаването

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

Натиснете ДА, за да подсушите фурната.

11.10 Начин на използване: Сушене

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

Стъпка 1	Уверете се, че фурната е студена.
-----------------	-----------------------------------

Стъпка 2	Премахнете всички принадлежности.
Стъпка 3	Изберете менюто: Почистване / Сушене.
Стъпка 4	Следвайте инструкциите на екрана.

11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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



ВНИМАНИЕ!

Вратата е тежка.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Стъпка 1	Отворете вратата изцяло.	
Стъпка 2	Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (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.	

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

11.12 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

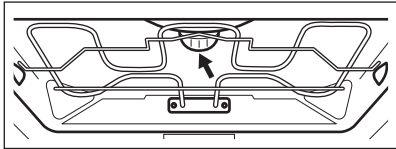
Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Горна лампа

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




12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ






ВНИМАНИЕ!





Вж. глава "Безопасност".





12.1 Как да постъпите, ако...

 Фурната не се включва или не загрева	
 Възможна причина	 Решение
Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването.
Часовникът не е настроен.	Настройте часовника, за подробности вижте глава „Функции на часовника“; Как да направите настройката: Функции на часовника.
Вратата не е добре затворена.	Затворете плътно вратата.
Предпазителят е изгорял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
Функцията „Защита за деца“ е включена.	Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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




 Водосъдържателят не работи правилно		
 Описание	 Възможна причина	 Решение
Фурната не задържа водосъдържателя, след като го поставите.	Не сте притиснали плътно корпуса на водосъдържателя.	Поставете плътно водосъдържателя във фурната.
Водата излиза от водосъдържателя.	Не сте сглобили капака на водосъдържателя или предпазителя правилно.	Сглобете отново капака на водосъдържателя или предпазителя.

 Проблеми с процедурата по почистване		
 Описание	 Възможна причина	 Решение
Водосъдържателят е труден за почистване.	Капакът и предпазителят не са отстранени.	Свалете капака и предпазителя.
Няма вода в съда за грил/печене след премахването на котления камък.	Водосъдържателят не е бил напълнен до максималното ниво.	Проверете дали има препарат за отстраняване на котлен камък / вода в корпуса на водосъдържателя.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ





Проблеми с процедурата по почистване

 Описание	 Възможна причина	 Решение
Има мръсна вода по долната част на фурната след отстраняване на котления камък.	Съдът за грил/печене е позициониран грешно в скарата.	Отстранете останалата вода и препаратът за премахване на котлен камък от долната част на фурната. Следващия път поставете съда за грил/печене на първата позиция на скарата.
Има твърде много вода по долната част на фурната след почистване.	Поставили сте твърде много почистващ препарат във фурната преди да започнете почистването.	Следващия път равномерно разпределете тънък слой почистващ препарат върху вътрешните стени на фурната.
Работата по почистването не е задоволителна.	Започнали сте почистването, когато фурната е била твърде гореща.	Изчакайте, докато фурната изстине. Повторете почистването.
	Не сте извадили всички аксесоари от фурната преди почистването.	Извадете всички аксесоари от фурната. Повторете почистването.



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

12.2 Начин на управление: Кодове за грешка



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

 Код и описание	 Отстраняване
F111 –Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Термосонда изцяло в гнездото.
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

 Код и описание	 Отстраняване
F908 – системата на фурната не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Изключете и включете фурната.

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

 Код и описание	 Отстраняване
F131 – температурата на датчика за пара е прекалено висока.	Изключете фурната и изчакайте да изстине. Включете фурната отново.
F144 – датчикът в Водосъдържател не може да измери нивото на водата.	Изпразнете Водосъдържател и отново го напълнете.
F508 – Водосъдържател не работи правилно.	Изключете и включете фурната.

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. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

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

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*

Име на доставчик	AEG	
Идентификация на модела	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Индекс на енергийна ефективност	61.6	
Клас на енергийна ефективност	A++	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.89 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.45 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	43 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	KSE792280M	36.6 кг
	KSK792280B	36.6 кг
	KSK792280M	35.7 кг

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

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

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

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето.

Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване 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

Натиснете , за да отворите Меню.

Елемент от менюто	Приложение
Помощ при готвене	Изброява автоматичните програми.

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

Елемент от менюто		Приложение
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Опции		За задаване на конфигурацията на фурната.
Настройки	Настройка	За задаване на конфигурацията на фурната.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

14.2 Подменю за: Почистване

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

14.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.

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

14.4 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика за управление.
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.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

14.5 Подменю за: Сервиз

Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468






Подменю	Описание
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

15. ЛЕСНО Е!




Преди първата употреба трябва да настроите:

Език	Яркост на екрана	Звук на бутоните	Сила на звук. сигнал	Твърдост на водата	Час от де-нонощието
------	------------------	------------------	----------------------	--------------------	---------------------



Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

 ВКЛ. / ИЗ-КЛ.	 Меню	 Предпочитани	 Таймер	 Термосонда	START / STOP
--	---	---	---	---	--------------

Започнете да използвате фурната

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

Започнете да готвите

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




Готвене на пара – Steamify

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

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

Научете как да готвите бързо

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

Помощ при готвене	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
	Натиснете:  .	Натиснете:  .	Натиснете:  Помощ при готвене.	Изберете ястието.



Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене

10% финален асистент

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

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

Почистете фурната с пара

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

16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

Тук можете да видите всички полезни възможности за бърз достъп. Можете да ги намерите и в съответните посветени на тях глави в ръководството за потребителя.

Как да настроите: Функции нагряване



Как да настроите: Steamify – готвене с функция за затопляне с пара



Как да настроите: Готвене SousVide



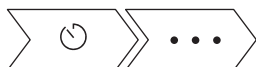
Как да настроите: Помощ при готвене



Как да настроите: Време за готвене



Как да отложите: Началото и края на готвенето





Как да анулирате: Настройване на таймера



Начин на използване: Термосонда



17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	53	3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	59
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	54	3.1 Celkový pohled.....	59
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	54	3.2 Příslušenství.....	59
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	55	4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU...60	
2.1 Instalace.....	55	4.1 Ovládací panel.....	60
2.2 Připojení k elektrické síti.....	56	4.2 Displej.....	61
2.3 Použití.....	57	5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	62
2.4 Čištění a údržba.....	58	5.1 První čištění	62
2.5 Vaření v páře.....	58	5.2 První připojení.....	62
2.6 Vnitřní osvětlení.....	58	5.3 Jak nastavit: Tvrdost vody.....	62
2.7 Servis.....	58	6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	63
2.8 Likvidace.....	58	6.1 Jak nastavit: Pečící funkce.....	64
		6.2 Zásobník na vodu.....	64

6.3 Jak použít: Zásobník na vodu.....	65	11.4 Připomínka čištění.....	82
6.4 Jak nastavit: Steamify – Parní pečicí funkce.....	65	11.5 Jak čistit: Zásobník na vodu.....	82
6.5 Jak nastavit: Režim vakuového vaření.....	67	11.6 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene.....	83
6.6 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	68	11.7 Připomínka odstranění vodního kamene.....	84
6.7 Pečicí funkce.....	68	11.8 Pokyny k použití: Proplachování.....	84
6.8 Poznámky: Vlhký horkovzduch.....	71	11.9 Připomínka sušení.....	85
7. FUNKCE HODIN.....	71	11.10 Jak použít: Sušení.....	85
7.1 Popis funkcí hodin.....	71	11.11	
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	72	Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	85
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	74	11.12 Jak vyměnit: Osvětlení.....	86
8.1 Vkládání příslušenství.....	74	12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	87
8.2 Pečicí sonda.....	75	12.1 Co dělat, když.....	87
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	77	12.2 Jak spravovat: Chybové kódy.....	89
9.1 Jak uložit: Oblíbené.....	77	12.3 Servisní údaje.....	90
9.2 Blokování tlačítek.....	77	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	90
9.3 Automatické vypnutí.....	77	13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*.....	90
9.4 Chladicí ventilátor.....	78	13.2 Úspora energie.....	91
10. TIPY A RADY.....	78	14. STRUKTURA NABÍDKY.....	92
10.1 Doporučení k pečení.....	78	14.1 Nabídka.....	92
10.2 Vlhký horkovzduch.....	78	14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění.....	92
10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	79	14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce.....	93
10.4 Tabulky vaření pro zkušební.....	79	14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	93
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	80	14.5 Podnabídka pro: Obsluha.....	94
11.1 Poznámky k čištění.....	80	15. JE TO SNADNÉ!.....	94
11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky.....	81	16. VYUŽIJTE ZKRATKU!.....	96
11.3 Jak používat: Čištění párou.....	81	17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	97

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes 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 obdržely 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.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- 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 běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorech.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

**VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	444 (460) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	455 mm
Výška zadní části spotřebiče	440 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	882 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	3.5x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

2.3 Použití



VAROVÁNÍ!

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

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



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 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.7 Servis

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

2.8 Likvidace



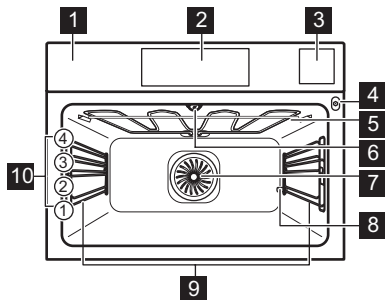
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled

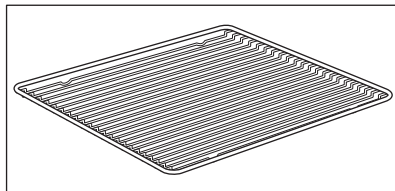


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pro pečící sondu
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10** Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

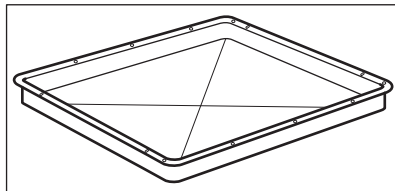
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



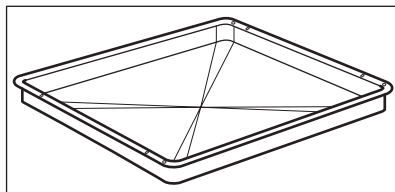
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



Hluboký pekáč/plech

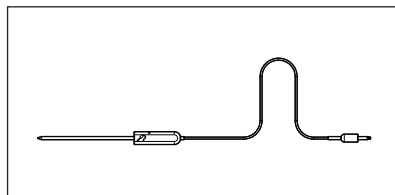
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.

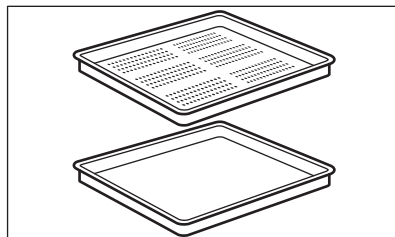


Sada pro vaření v páře

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

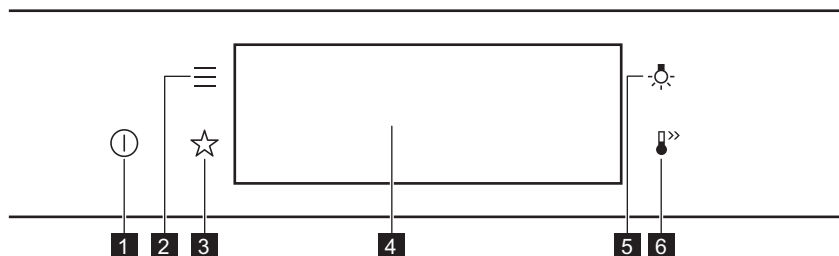
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

Používejte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.






4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

4.1 Ovládací panel


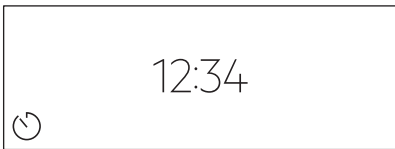
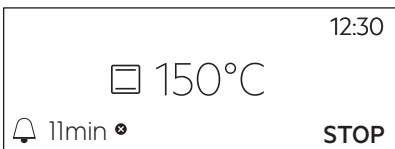
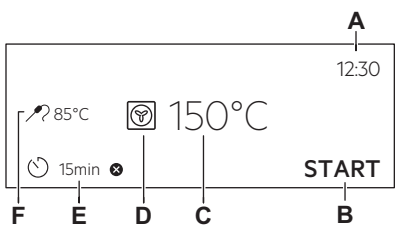


1	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete troubu.
2	Nabídka	Zobrazí funkce trouby.
3	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
4	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
5	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé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

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

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





4.2 Displej

	<p>Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obrazovka s pečicí funkcí a výchozí teplotou.</p>
	<p>Pokud troubu nepoužijete během 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.</p>
	<p>Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce.</p>
	<p>Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Denní čas B. ZAPNOUT/VYPNOUT C. Teplota D. Pečicí funkce E. Časovač F. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

 K potvrzení volby/nastavení.	 K návratu o jednu úroveň v nabídce.	 K vrácení posledního úkolu.	 K zapnutí a vypnutí funkcí.
Ukazatele funkce Zvukový signál – když skončí nastavený čas přípravy pokrmu, 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.	




5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

5.2 První připojení






Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

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

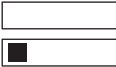



5.3 Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

Použijte zkušební papír dodaný se sadou pro vaření v páře.

			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zkušební papír vložte do vody na zhruba jednu sekundu. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.	Ze zkušebního papíru otřepte přebytečnou vodu.	Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.	Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.
<p> Barvy na zkušebním papíru se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.</p>			
<p>Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.</p>			

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

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

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

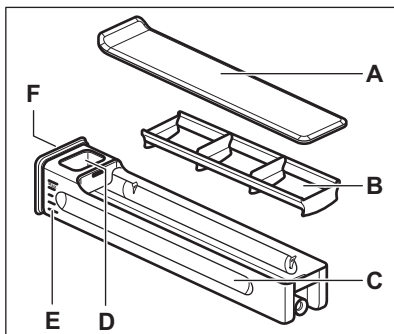
6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

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

Využijte zkratku!

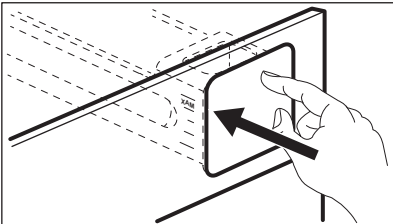
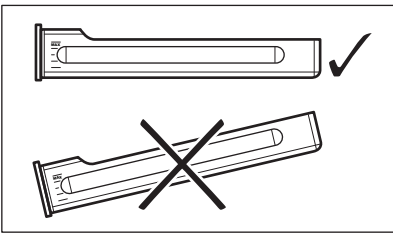



6.2 Zásobník na vodu




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


6.3 Jak použít: Zásobník na vodu

Krok 1	Stiskněte přední kryt zásobníku na vodu.	
Krok 2	Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. Lze tak učinit dvěma způsoby:	
	A: Zásobník na vodu ponechte uvnitř trouby a vylijte z něj vodu.	B: Vyjměte zásobník na vodu z trouby a naplňte ho z vodovodního kohoutku.
Krok 3	Zásobník přenášejte ve vodorovné poloze, abyste zabránili rozlítí vody.	
Krok 4	Když zásobník na vodu naplníte, vložte ho do stejné polohy. Stiskněte přední kryt, dokud zásobník na vodu není uvnitř trouby.	
Krok 5	Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  POZOR! Dbejte, aby zásobník na vodu nebyl v blízkosti horkého povrchu. </div>		

6.4 Jak nastavit: Steamify – Parní pečicí funkce

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

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



Pára pro parní přípravu 50–100 °C	Pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
Pára pro dušení 105–130 °C	K pečení dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.
Pára pro křupavou kůrku 135–150 °C	Pro maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.
Pára pro pečení 155–230 °C	Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravu zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.
Krok 5	Stiskněte: OK.
Krok 6	Stisknutím víčka zásobníku na vodu otevřete a vyjměte.
Krok 7	Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml). Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"><p> VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.</p></div> <p>Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.</p>
Krok 8	V případě potřeby otřete vnějšík zásobníku na vodu měkkým hadříkem. Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
Krok 9	Stiskněte: START . Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
Krok 10	Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu. Na konci pečení chladicí ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru.

Krok 11	troubu vypněte.
Krok 12	Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte.
Krok 13	Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.

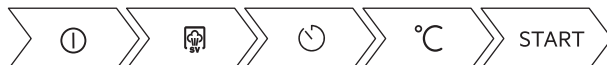
Využijte zkratku!



6.5 Jak nastavit: Režim vakuového vaření

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

Využijte zkratku!





6.6 Jak nastavit: Podporované Vaření

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

- Automatická váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

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



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






Využijte zkratku!







6.7 Pečicí funkce

STANDARDNÍ






Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

Pečící funkce	Použití
 <p>Pravý horký vzduch</p>	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 <p>Mražené potraviny</p>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 <p>Horní/spodní ohřev</p>	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 <p>Pizza</p>	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 <p>Spodní ohřev</p>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.




SPECIALITY







Pečící funkce	Použití
 <p>Zavařování</p>	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 <p>Sušení</p>	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 <p>Příprava jogurtu</p>	K přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.
 <p>Ohřev talířů</p>	K předehřátí talířů k servování.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

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

PÁRA

Pečící funkce	Použití
 Steamify	Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.
 Režim vakuového vaření	Název této funkce odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách. Více informací naleznete v níže uvedené části Vaření SousVide a v kapitole „Rady a tipy“ s tabulkami vaření.
 Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.

Pečící funkce	Použití
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
 Vaření v páře	K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře
 Vysoká vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.
 Střední vlhkost	Funkce je vhodná pro pečení dušeného a praženého masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá šťavnatou a křehkou strukturu a sladké kynuté pečivo získá křupavou a lesklou kůrku.
 Nízká vlhkost	Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

6.8 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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.

FUNKCE HODIN

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

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin


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


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

Využijte zkratku!




Jak zvolit funkci ukončení	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

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

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

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

Jak změnit nastavení časovače

Krok 2 Nastavte hodnotu časovače.

Krok 3 Stiskněte: OK.

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

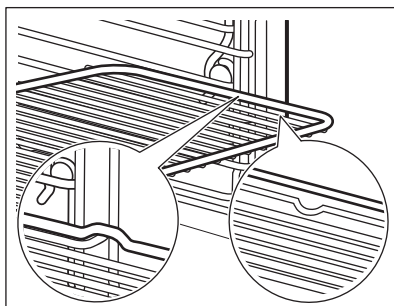
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

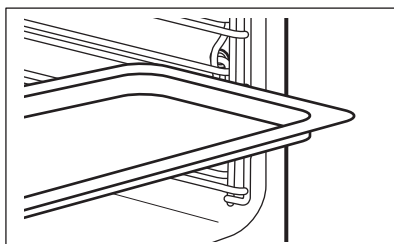
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



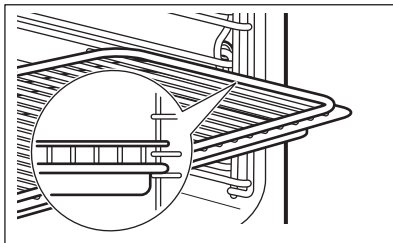
Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:



Plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



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:

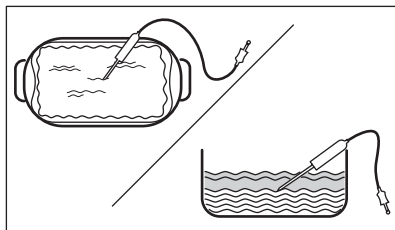
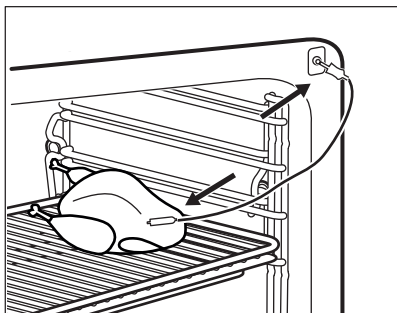
Přísady by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.
--	---------------------------------	--



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

Pokyny k použití: Pečicí sonda

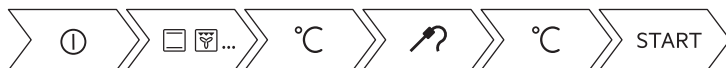
Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
Krok 3	Vložte: Pečicí sonda.
Maso, drůbež a ryby	Dušená/zapékaná jídla
Zasuňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasuňte špičku Pečicí sonda přesně do středu misky. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačské misky použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se měla dotýkat dna zapékačské misky.

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ



Krok 4	Zapojte 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	<ul style="list-style-type: none">● ● ● – 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	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> VAROVÁNÍ! Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</div>




Využijte zkratku!



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



9.1 Jak uložit: Oblíbené

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

Krok 1	Zapněte troubu.
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.
<p> – stisknutím resetujete nastavení.  – stisknutím zrušíte nastavení.</p>	



9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

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

9.3 Automatické vypnutí

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

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

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

9.4 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení








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






Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené 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 trouby.





10.2 Vlhký horkovzduch

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	1	20 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	1	25 - 35
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	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	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	1	30 - 40
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	1	25 - 35
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	1	25 - 35
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	1	25 - 35
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	1	15 - 25
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40

10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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

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




10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle norem EN 60350 a IEC 60350.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Použijte funkci: Vaření v páře.
Použijte druhou polohu roštu.
Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

FUNKCE VAŘENÍ V PÁŘE	 Nádoba (Gastronorm)	 (kg)	 (min.)
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	0.3	8 - 9
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	max.	10 - 11
Hrášek, zmražený	1 x 2/3 děrovaná	2	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Spodní část vnitřku trouby očistěte pomocí několika kapek octa a odstraňte zbytky vodního kamene.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

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

Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



Příslušenství

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí

Neprůhledné příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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

11.3 Jak používat: Čištění párou

Než začnete:

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

Krok 1	Naplněte zásobník na vodu na maximální úroveň.	
Krok 2	Zvolte: Nabídka / Čištění.	
Funkce	Popis	Délka
Čištění párou	Lehké čištění	30 min

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

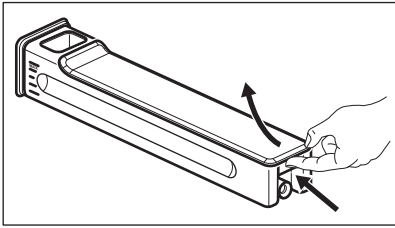
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem.	75 min
Krok 3	Stiskněte START . Řiďte se pokyny na displeji. Po ukončení čištění zazní zvukový signál.	
Krok 4	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.	
i Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.		

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

11.4 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.
Použijte funkci: Čištění párou plus.


11.5 Jak čistit: Zásobník na vodu

Krok 1	Vyměňte zásobník na vodu z trouby.	
Krok 2	Sejměte víko zásobníku na vodu. Zdvihněte kryt v souladu s výčnělkem v zadní části.	
Krok 3	Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.	
Krok 4	Omyjte součásti zásobníku na vodu pomocí vody a mycího prostředku. Nepoužívejte drsné houbičky a nemýjte zásobník na vodu v myčce nádobí.	

Krok 5	Smontujte zpět zásobník na vodu.	
Krok 6	Naklapněte vlnolam. Zatlačte jej do tělesa zásobníku.	
Krok 7	Sestavte víko. Nejprve zasuňte první záklapku a poté ji tlačte proti tělesu zásobníku.	
Krok 8	Vložte zásobník na vodu.	
Krok 9	Zatlačte zásobník na vodu směrem k troubě, dokud se neuchytí.	

11.6 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

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

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

Po dokončení odstraňování vodního kamene:

troubu vypněte.	Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.
i Pokud v troubě zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.		

11.7 Připomínka odstranění vodního kamene

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

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

11.8 Pokyny k použití: Proplachování

Než začnete:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.
---	--------------------------------

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

i Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.9 Připomínka sušení

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

11.10 Jak použít: Sušení

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

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

11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.



POZOR!

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

Krok 1	Zcela otevřete dvířka.	
Krok 2	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
Krok 3	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

11.12 Jak vyměnit: Osvětlení



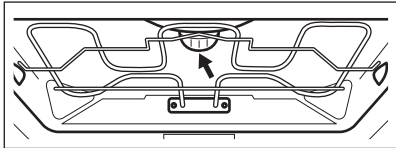
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

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

Horní žárovka

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

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...



Trouba se nezapne nebo se neohřívá






Možná příčina











Řešení





Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do elektrické sítě.
Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny. Instrukce naleznete v kapitole „Funkce hodin“ v části Jak nastavit: Funkce hodin.
Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela zavřete dvířka.
Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Dětská bezpečnostní pojistka trouby je zapnutá.	Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.

ODSTRAŇOVÁNÍ ŽÁVAD

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

 Zásobník na vodu nefunguje správně		
 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Zásobník na vodu po zasunutí do trouby nedrží správně.	Zásobník na vodu jste zcela nezatlačili.	Zatlačte zásobník na vodu plně do trouby.
Ze zásobníku na vodu vytéká voda.	Nenamontovali jste správně víko nebo vlnolam zásobníku na vodu.	Opětovně namontujte víko a vlnolam zásobníku na vodu.

 Potíže s čistícím postupem		
 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Víko a vlnolam nebyly odstraněny.	Odstraňte víko a vlnolam.
Po odstranění vodního kamene není v hlubokém pekáči / plechu žádná voda.	Zásobník na vodu nebyl naplněn na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda.
Po odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Hluboký pekáč / plech není v roštu správně umístěn.	Odstraňte ze dna trouby zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Příště vložte hluboký pekáč / plech do první polohy roštu.



 Potíže s čistícím postupem		
 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Po čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před započatím čištění jste do trouby dali příliš mnoho čistícího prostředku.	Příště rovnoměrně naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na stěny vnitřku trouby.
Výsledky čištění nejsou uspokojivé.	S čištěním jste začali, když byla trouba příliš horká.	Počkejte, dokud trouba nevychladne. Čištění zopakujte.
	Před čištěním jste z trouby neodstranili veškeré příslušenství.	Vyjměte z trouby veškeré příslušenství. Čištění zopakujte.

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

12.2 Jak spravovat: Chybové kódy



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

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

 Kód a popis	 Řešení
F111 - Pečící sonda není správně zastrčená do zásuvky.	Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 - systém trouby se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Troubu vypněte a zapněte.

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

ENERGETICKÁ ÚČINNOST

 Kód a popis	 Řešení
F131 - teplota snímače generátoru páry je příliš vysoká.	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Troubu opět zapněte.
F144 - snímač v Zásobník na vodu nedokáže měřit hladinu vody.	Vyprázdněte Zásobník na vodu a doplňte jej.
F508 - Zásobník na vodu nefunguje správně.	Troubu vypněte a zapněte.

12.3 Servisní údaje

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

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

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	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907
Index energetické účinnosti	61.6
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.89 kWh/cyklus

Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.45 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	43 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	KSE792280M	36.6 kg
	KSK792280B	36.6 kg
	KSK792280M	35.7 kg

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.
 Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.
 Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

13.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby 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, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

STRUKTURA NABÍDKY

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Stisknutím  otevřete Nabídka.

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		K nastavení konfigurace trouby.
Nastavení	Nastavení	K nastavení konfigurace trouby.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbývající po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.

Dílčí nabídka	Použití
Proplachování	Vyčištění okruhu generátoru páry. Po častém vaření v páře použijte propláchnutí.

14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí trouby. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se po zapnutí trouby zobrazí text „Dětská bezp. pojistka“. Abyste mohli troubu používat, zvolte písmeno kódu v abecedním pořadí. Přístup k časovači, dálkovému ovládání a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou dětskou bezpečnostní pojistkou.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí trouby.
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: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	K nastavení jazyka trouby.
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.
Tvrdość vody	K nastavení tvrdosti vody.

JE TO SNADNÉ!






Díličí nabídka	Popis
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.




14.5 Podnabídka pro: Obsluha

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




15. JE TO SNADNÉ!

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

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

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

Zahájení vaření

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




Příprava v páře – Steamify

Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.

Pára pro parní přípravu	Pára pro dušení	Pára pro křupavou kůrku	Pára pro pečení
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Zjistěte, jak vařit rychle

K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními použijte automatické programy:



Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte:  .	Stiskněte:  .	Stiskněte:  Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.

K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.

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

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

Vyčištění trouby pomocí parního čištění

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Stiskněte: 	Stiskněte: 	Zvolte režim:
Čištění párou		Pro lehké čištění.
Čištění párou plus		Pro důkladné čištění.

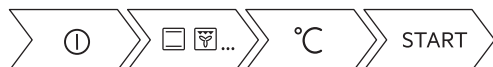
JE TO SNADNÉ!

Vyčištění trouby pomocí parního čištění	
Odstraňování vod. kamene	Pro vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

Zde se můžete podívat na všechny užitečné zkratky. Najdete je také ve vyhrazených kapitolách návodu k použití.

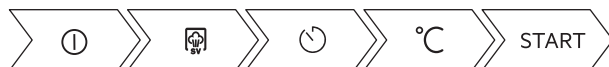
Jak nastavit: Pečící funkce



Jak nastavit: Steamify – Příprava s funkcí pečení v páře



Jak nastavit: Vaření SousVide



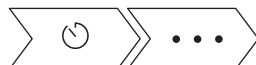
Jak nastavit: Podporované Vaření



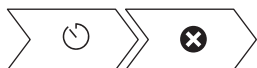
Jak nastavit: Čas pečení



Jak odložit: Začátek a konec přípravy





Jak zrušit: Nastavení časovače



Pokyny k použití: Pečící sonda



17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	99	3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT... 105	
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	100	3.1 Algemeen overzicht.....	105
1.2 Algemene veiligheid.....	100	3.2 Accessoires.....	106
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	101	4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....	106
2.1 Installeren.....	101	4.1 Bedieningspaneel.....	106
2.2 Elektrische aansluiting.....	102	4.2 Display.....	107
2.3 Gebruik.....	103	5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	109
2.4 Onderhoud en reiniging.....	104	5.1 Eerste reiniging	109
2.5 Bereiding met stoom.....	104	5.2 Eerste verbinding.....	109
2.6 Binnenverlichting.....	104	5.3 Instellen: Waterhardheid.....	109
2.7 Service.....	105		
2.8 Verwijdering.....	105		

6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	110	11.3	Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoom reiniging.....	129
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties....	110	11.4 Reinigingsherinnering.....	129	
6.2 Waterreservoir.....	111	11.5	Hoe schoon te maken: Waterreservoi r.....	130
6.3		11.6 Gebruik: Ontkalken.....	130	
Ga als volgt te werk voor gebruik: Water reservoir.....	111	11.7 Ontkalkmelder.....	131	
6.4 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie.....	112	11.8 Gebruik: Spoelen.....	132	
6.5 Instellen: SousVide-koken.....	114	11.9 Droogherinnering.....	132	
6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent.	114	11.10	Ga als volgt te werk voor gebruik: Drog en.....	132
6.7 Verwarmingsfuncties.....	115	11.11	Verwijderen en installeren: Deur.....	132
6.8 Notities over: Warmelucht (vochtig).....	118	11.12 Hoe te vervangen: Lamp.....	134	
7. KLOKFUNCTIES.....	118	12. PROBLEEMOPLOSSING.....	134	
7.1 Omschrijving klokfuncties.....	118	12.1 Wat te doen als.....	134	
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	119	12.2 Hoe te beheren: Foutcodes.....	136	
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....	121	12.3 Servicegegevens.....	137	
8.1 Accessoires plaatsen.....	121	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	138	
8.2 Voedselsensor.....	122	13.1 Productinformatie en productinformatieblad*.....	138	
9. EXTRA FUNCTIES.....	124	13.2 Energiebesparing.....	139	
9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten...	124	14. MENUSTRUCTUUR.....	139	
9.2 Toetsenblokkering.....	124	14.1 Menu.....	139	
9.3 Automatische uitschakeling.....	125	14.2 Submenu voor: Reinigen.....	140	
9.4 Koelventilator.....	125	14.3 Submenu voor: Opties.....	140	
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	125	14.4 Submenu voor: Instelling.....	141	
10.1 Kookadviezen.....	125	14.5 Submenu voor: Service.....	141	
10.2 Warmelucht (vochtig).....	126	15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....	142	
10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires.....	126	16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!.....	143	
10.4 Kooktafels voor testinstituten....	127	17. MILIEUBESCHERMING.....	145	
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	127			
11.1 Opmerkingen over schoonmaken.....	128			
11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....	128			

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de

instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuisen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.

- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

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

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Bereiding met stoom



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

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

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



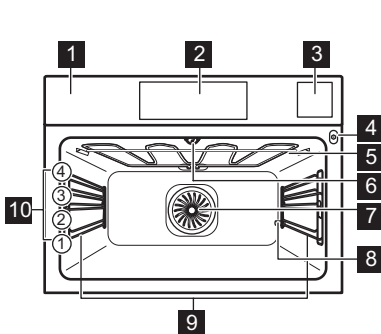
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



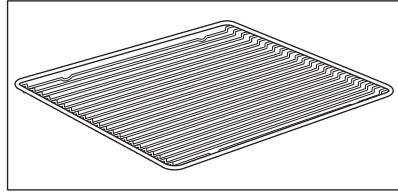
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitgang ontkalkingsleiding
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

3.2 Accessoires

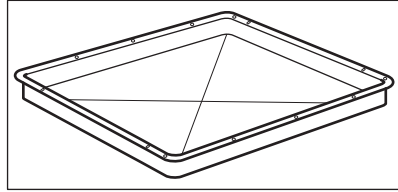
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



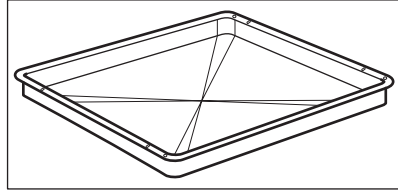
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



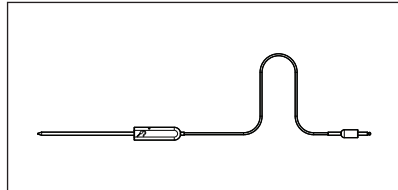
Grill-/braadpan

Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



Voedselsensor

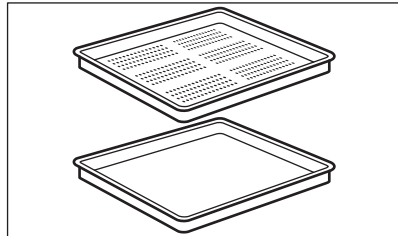
Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



Stoomset

Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer.

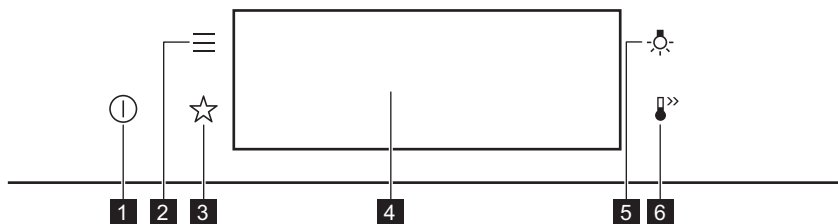
De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.



4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

4.1 Bedieningspaneel

HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN



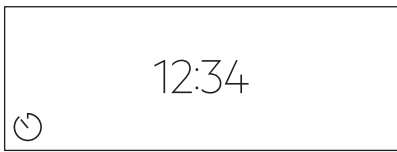

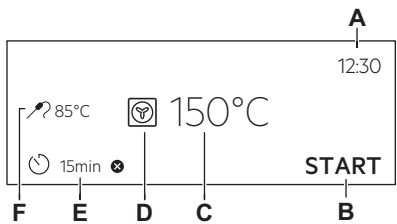
1	Aan / UIT	Houd ingedrukt om de oven in en uit te schakelen.
2	Menu	Geeft een overzicht van de ovenfuncties.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.

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

4.2 Display


	Na het inschakelen wordt op de display het hoofdscherm met de verwarmingsfunctie en de standaardtemperatuur weergegeven.
--	--

HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

	<p>Als u de oven 2 minuten niet gebruikt, gaat de display naar stand-by.</p>
	<p>Wanneer u kookt, worden op de display de ingestelde functies en andere beschikbare opties weergegeven.</p>
	<p>Display met ingestelde toetsfuncties.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Dagtijd B. BEGIN/STOP C. Temperatuur D. Verwarmingsfuncties E. Timer F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes op de display


Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.

<p style="text-align: center;">OK</p> <p>Om de selectie/instelling te bevestigen.</p>	<p style="text-align: center;"><</p> <p>Om één niveau terug te gaan in het menu.</p>	<p style="text-align: center;">↶</p> <p>Om de laatste handeling ongedaan te maken.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Om de opties in en uit te schakelen.</p>
---	---	--	---

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

<p style="text-align: center;"></p> <p>De functie is ingeschakeld.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Het geluidsalarm staat uit.</p>
---	--	---

Indicatielampjes timer

<p style="text-align: center;"></p> <p>De functie instellen: Uitgestelde start.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Om de instelling te annuleren.</p>
--	--

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.	Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.





5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

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

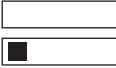



5.3 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen. Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.

			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water.	Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen.	Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.	Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.
<p>① De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.</p>			
<p>U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.</p>			

De tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingsniveau en de waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

DAGELIJKS GEBRUIK

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	gematigd hard
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

Als het kraanwaterhardheidsniveau 4 is, vult u de waterlade met plat flessenwater.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

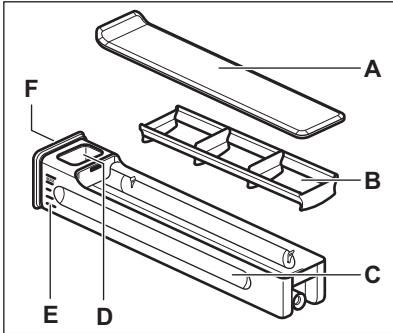
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
Stap 2	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: OK . Op het display verschijnt: temperatuur.
Stap 4	Instellen: temperatuur. Druk op: OK .
Stap 5	Druk op: START . Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
Stap 6	Schakel de oven uit.

Doe het op een snellere manier!



6.2 Waterreservoir

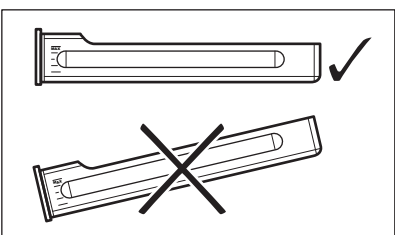



- A. Deksel
- B. Golfbreker
- C. Lade
- D. Watervulopening
- E. Schaal
- F. Voorkap


6.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterreservoir


<p>Stap 1</p>	<p>Verwijder de voorkap van de waterlade.</p>	
<p>Stap 2</p>	<p>Vul de waterlade tot het maximale niveau. U kunt het op twee manieren doen:</p>	
	<p>A: Laat de waterlade in de oven en giet het water uit een bakje.</p>	<p>B: Haal de waterlade uit de oven en vul deze met een waterkraan.</p>

DAGELIJKS GEBRUIK

Stap 3	Draag de waterlade in de horizontale positie om morsen van water te voorkomen.	
Stap 4	Wanneer u de waterlade vult, plaatst u deze in dezelfde positie. Duw de voor- kap totdat de waterlade zich in de oven bevindt.	
Stap 5	Leeg de waterlade na elk gebruik.	
 LET OP! Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.		

6.4 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie



Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.	
Stap 2	Druk op  . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.	
Stap 3	Druk op: OK . Het display toont de temperatuurinstellingen.	
Stap 4	Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.	
Stoom voor stomen 50 - 100 °C		Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
Stoom voor stoven 105 - 130 °C		Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.
Stoom voor zacht krokant 135 - 150 °C		Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.

<p>Stoom voor bakken en braden 155 - 230 °C</p>	<p>Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.</p>
<p>Stap 5</p>	<p>Druk op: OK.</p>
<p>Stap 6</p>	<p>Druk op het deksel van het waterreservoir om de lade te openen en te verwijderen.</p>
<p>Stap 7</p>	<p>Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml). De watertoevoer is gedurende ongeveer 50 min. voldoende.</p> <div data-bbox="213 608 1028 746" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> WAARSCHUWING! Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineeraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.</p> </div> <p>Gebruik de schaal op het waterreservoir.</p>
<p>Stap 8</p>	<p>Veeg indien nodig de buitenkant van het waterreservoir af met een zachte doek. Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.</p>
<p>Stap 9</p>	<p>Druk op: START . Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.</p>
<p>Stap 10</p>	<p>Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij. Aan het einde van het koken werkt de koelventilator sneller om stoom te verwijderen.</p>
<p>Stap 11</p>	<p>Schakel de oven uit.</p>
<p>Stap 12</p>	<p>Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.</p>
<p>Stap 13</p>	<p>Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de oven deur. Wanneer de oven koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.</p>

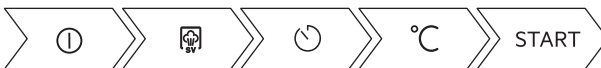
Doe het op een snellere manier!



6.5 Instellen: SousVide-koken

Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Druk op: OK. Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in en druk op: OK.
Stap 5	Druk op  . Het display toont de timerinstellingen.
Stap 6	Stel de timer in en druk op: OK.
Stap 7	Druk op: START .
Stap 8	Restwater kan zich ophopen op de vacuümzakken en in de ovenruimte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Gebruik een bord en een handdoek om de stofzuigerzakken uit te nemen. Wanneer de oven koud is, verwijder je het water uit de bodem van de holte met een spons. Maak de opening droog met een zachte doek.

Doe het op een snellere manier!



6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent


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


Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Druk op:  .






Stap 3	Druk op:  . Voer in: Kook- En Bakassistent.
Stap 4	Kies een gerecht of een voedseltype.
Stap 5	Druk op: START .

Doe het op een snellere manier!





6.7 Verwarmingsfuncties







STANDAARD




Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

DAGELIJKS GEBRUIK





Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

SPECIAAL






Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Yoghurtfunctie	Voor het maken van yoghurt. Het lampje in deze functie is uit.
 Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 Gratineren	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruenen.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Lage temperatuur garen	Voor het bereiden van mals, sappig braadstuk.
 Warm houden	Om eten warm te houden.
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Steamify	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.
 SousVide-koken	De functie verwijst naar een kookmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur. Raadpleeg voor meer informatie de sectie SousVide-koken hieronder en het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips' met de kooktabellen.
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.

KLOKFUNCTIES

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Deeg laten rijzen	Om het rijpsproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 Stoom	Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis
 Hoge vochtigheid	De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.
 Medium vochtigheid	De functie is geschikt voor het koken van gestoofd en gestoomd vlees, en voor brood en zoet gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt gistdeeg een krokant en glanzend korstje.
 Lage vochtigheid	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

6.8 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

7. KLOKFUNCTIES


7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.

Klokfunctie	Toepassing
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Controleert hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.


7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen	
Stap 1	Druk op: Dagtijd.
Stap 2	Stel de tijd in. Druk op: OK.

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

Doe het op een snellere manier!




De eindoptie kiezen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .

KLOKFUNCTIES

De eindoptie kiezen

Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ● .
Stap 5	Druk op: Actie beëindigen.
Stap 6	Kies je voorkeur: Actie beëindigen.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen


Stap 1	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ● .
Stap 5	Druk op: Uitgestelde start.
Stap 6	Kies de waarde.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

De bereidingstijd verlengen

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

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

De timerinstellingen wijzigen

Stap 1	Druk op:  .
Stap 2	Stel de timerwaarde in.

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

De timerinstellingen wijzigen

Stap 3

Druk op: OK.

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

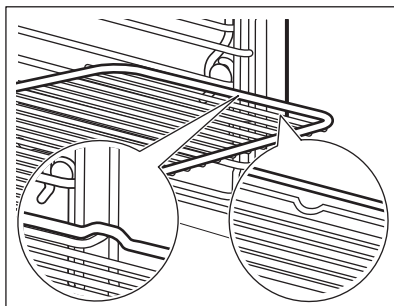
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

8.1 Accessoires plaatsen

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

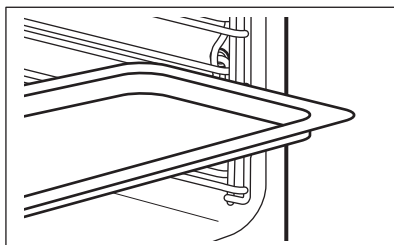
Bakrooster:

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



Bakplaat / Diepe schaal:

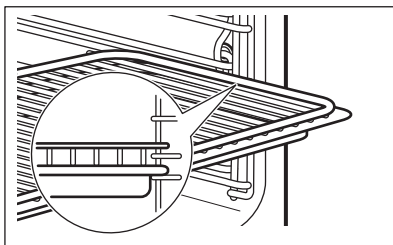
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal:

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



8.2 Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:



De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).



De kerntemperatuur.

Voor de beste kookresultaten:

Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.

Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

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

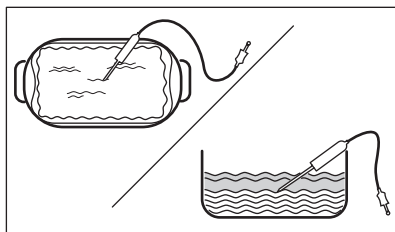
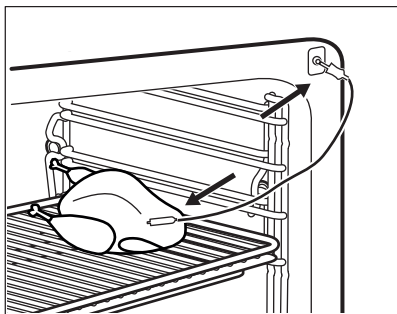
Hoe gebruikt u: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.
Vlees, gevogelte en vis	Stoofschotel

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

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

Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.



Stap 4

Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.

Stap 5

 - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.

Stap 6

- ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
 - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.


Stap 7

Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: **OK** om naar het hoofdscherm te gaan.

Stap 8

Druk op: **START**.
Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.

EXTRA FUNCTIES

Stap 9	Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven.  WAARSCHUWING! Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.
---------------	---




Doe het op een snellere manier!



9. EXTRA FUNCTIES



9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

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

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

9.2 Toetsenblokkering



Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

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

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.

9.3 Automatische uitschakeling

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

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

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

9.4 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen








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

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

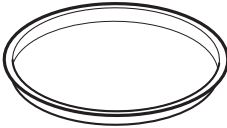
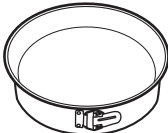

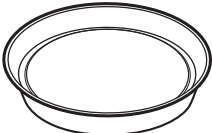
Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept. Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de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

10.2 Warmelucht (vochtig)

		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	1	20 - 30
Luchtige flanbo- dem	flanvorm op rooster	180	1	25 - 35
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	1	30 - 40
Muffins (muffins), 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	1	25 - 35
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	1	25 - 35
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	160	1	25 - 35
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	1	15 - 25
Groenten, gepo- cheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40

10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires




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

			
Pizza pan	Ovenschaal	Ovenvormpjes	Blik voor flanbodem
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Tests volgens EN 60350 en IEC 60350.

Gebruik de functie: Stoom. Gebruik de tweede rekstand. Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.			
STOOMFUNCTIE	 Reservoir (Gastornorm)	 (kg)	 (min)
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	0.3	8 - 9
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	max.	10 - 11
Erwten, bevroren	1 x 2/3 geperforeerd	2	Tot de temperatuur op de koudste plek 85 °C heeft bereikt.



11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

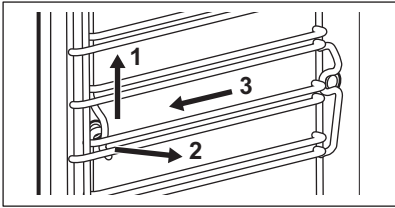
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

 Reinigingsmiddelen	<p>Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn om kalksteenresten te verwijderen.</p>
	<p>Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.</p>
	<p>Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.</p>
 Dagelijks gebruik	<p>Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.</p>
	<p>Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.</p>
 Accessoires	<p>Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.</p>
	<p>Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.</p>

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
Stap 3	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.	
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.	
Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.		

11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Stap 1	Vul de waterlade tot het maximale niveau.
Stap 2	Selecteer: Menu / Reinigen.

Functie	Omschrijving	Duur
Stoomreiniging	Lichte reiniging	30 min
Stoomreiniging Plus	Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min

Stap 3	Druk op START . Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
Stap 4	Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.

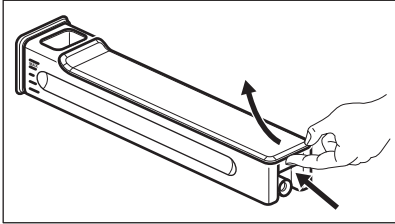
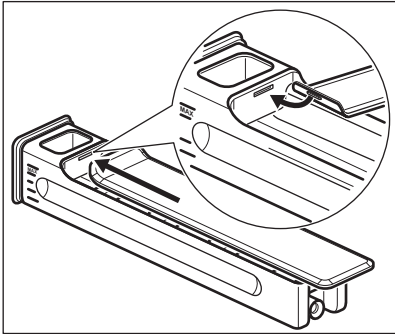
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

Na afloop van de reiniging:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.
Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.


11.5 Hoe schoon te maken: Waterreservoir


Stap 1	Verwijder de waterlade uit de oven.	
Stap 2	Verwijder het deksel van de waterlade. Til het deksel op in overeenstemming met het uitsteeksel aan de achterzijde.	
Stap 3	Verwijder de golfbreker. Trek het weg van de ladebak tot het tevoorschijn komt.	
Stap 4	Was de onderdelen van de waterlade met water en zeep. Gebruik geen schuursponzen en maak de waterlade niet schoon in de vaatwasser.	
Stap 5	Monteer de waterlade opnieuw.	
Stap 6	Klik de golfbreker erin. Duw die in de ladebak.	
Stap 7	Monteer het deksel. Plaats eerst de drukknop aan de voorzijde en duw deze vervolgens tegen de ladebak.	
Stap 8	Plaats de waterlade erin.	
Stap 9	Duw de waterlade in de richting van de oven totdat deze vastklikt.	

11.6 Gebruik: Ontkalken

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.	Controleer of het waterreservoir leeg is.

Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min	
Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.
Stap 3	Vul het resterende deel van het waterreservoir tot het maximumniveau met water.

Stap 4	Selecteer: Menu / Reinigen.
Stap 5	Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.
Stap 6	Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand.
Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min	
Stap 7	Vul het waterreservoir met water. Zorg dat er geen resten van antikalkmiddel in het waterreservoir achterblijven. Waterreservoir plaatsen.
Stap 8	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdt u de braadpan.
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

Wanneer het ontkalken eindigt:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.
 Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.		


11.7 Ontkalkmelder

Er zijn twee melders die u de instructie geven om de oven te ontkalken. U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

Type	Omschrijving
Zachte herinnering	Raadt u aan om de oven te ontkalken.
Harde herinnering	Verplicht u om de oven te ontkalken. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

11.8 Gebruik: Spoelen

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.

Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Vul het waterreservoir met water.
Stap 3	Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
Stap 4	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 5	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

11.9 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om de oven te drogen. Druk op JA om de oven te drogen.

11.10 Ga als volgt te werk voor gebruik: Drogen

Gebruik het na het koken met een stoomverwarmingsfunctie of stoomreiniging om de ovenruimte te drogen.

Stap 1	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
Stap 2	Verwijder alle accessoires.
Stap 3	Selecteer het menu: Reinigen / Drogen.
Stap 4	Volg de instructies op het scherm.

11.11 Verwijderen en installeren: Deur

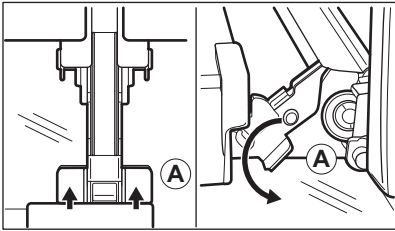
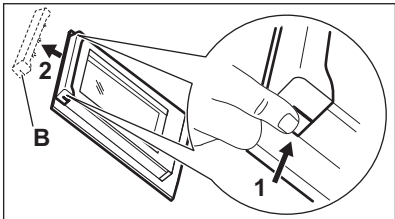
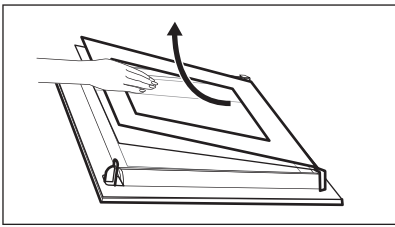
U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

 WAARSCHUWING! De deur is zwaar.
--



LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

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

PROBLEEMOPLOSSING

11.12 Hoe te vervangen: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:

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

Bovenlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
Stap 2	Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.	
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.	
Stap 4	Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.	




12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

 De oven gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het lichtnet.



De oven gaat niet aan of warmt niet op



Mogelijke oorzaak



Oplossing

De klok is niet ingesteld.

Stel de klok in, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Klokfuncties', Instellen: Klokfuncties.

De deur is niet goed gesloten.

Sluit de deur volledig.

De zekering is doorgeslagen.

Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Het Kinderslot van de oven is geactiveerd.

Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.



Onderdelen



Omschrijving



Oplossing

De lamp is opgebrand.

Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.



Waterreservoir werkt niet goed



Omschrijving



Mogelijke oorzaak



Oplossing

Het waterreservoir blijft niet in de oven na plaatsing.

Je hebt de behuizing van het waterreservoir er niet volledig in geduwd.

Steek de waterreservoir volledig in de oven.




Er komt water uit de waterreservoir.

Je hebt het deksel van de waterreservoir of golfbreker niet correct gemonteerd.

Monteer het deksel van de waterreservoir en de golfbreker opnieuw.



Problemen met de reinigingsprocedure

 Omschrijving	 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
De waterreservoir is moeilijk schoon te maken.	Het deksel en de golfbreker zijn niet verwijderd.	Verwijder het deksel en de golfbreker.
Er is geen water aanwezig in de grill-/bakplaat na het ontkalken.	De waterreservoir is niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de waterreservoir zit.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na het ontkalken.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/bakplaat de volgende keer op het onderste ovenniveau.
Er is te veel water aanwezig op de bodem van de ruimte na de reiniging.	Je hebt te veel schoonmaakmiddel in de oven gedaan voordat je begon met schoonmaken.	Verdeel de volgende keer de dunne laag van een schoonmaakmiddel gelijkmatig over de ovenwanden.
Reinigingsprestaties zijn niet bevredigend.	Je begon met schoonmaken toen de oven te heet was.	Wacht tot de oven afgekoeld is. Herhaal de reiniging.
	Je hebt niet alle accessoires uit de oven gehaald voordat je met de reiniging begon.	Haal alle accessoires uit de oven. Herhaal de reiniging.

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



12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

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

 Code en omschrijving	 Oplossing
F111 Voedselsensor - is niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker van Voedselsensor volledig in het stopcontact.

 Code en omschrijving	 Oplossing
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het ovensysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel de oven uit en in.

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

 Code en omschrijving	 Oplossing
F131 - de temperatuur van de stomersensor is te hoog.	Zet de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Zet de oven weer aan.
F144 - de sensor in de Waterreservoir kan het waterniveau niet meten.	Leeg de Waterreservoir en vul deze bij.
F508 - de Waterreservoir werkt niet goed.	Schakel de oven uit en in.

12.3 Servicegegevens

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad*

Naam leverancier	AEG	
Modelnummer	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Energie-efficiëntie-index	61,6	
Energie-efficiëntieklasse	A++	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,89 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,45 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	43 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	KSE792280M	36.6 kg
	KSK792280B	36.6 kg
	KSK792280M	35.7 kg

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

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

13.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

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

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven blijft koken.

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.


Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Druk op  om te openen Menu.

Menu-item	Toepassing
Kook- En Bakassistent	Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen	Toont overzicht van de schoonmaak-programma's.
Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.

Menu-item		Toepassing
Opties		Voor het instellen van de ovenconfiguratie.
Instellingen	Instelling	Voor het instellen van de ovenconfiguratie.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreiniging	Licht reinigen.
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Reinigen van de stoomgenerator. Spoel af na frequent koken met stoom.

14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Vorkomt accidentele activering van de oven. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst 'Kinderslot' op het scherm wanneer je de oven inschakelt. Om het ovengebruik in te schakelen, kies je de codeletters in alfabetische volgorde. Toegang tot de timer, de bediening op afstand en het lampje zijn beschikbaar met het kinderslot.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Deze is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.

Submenu	Toepassing
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.4 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van de oven in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ①.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

14.5 Submenu voor: Service


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

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!




Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

Taal	Helderheid display	Toetstonen	Geluidsvolume	Waterhardheid	Dagtijd
------	--------------------	------------	---------------	---------------	---------




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

 Aan / UIT	 Menu	 Favorieten	 Timer	 Voedselsensor	START / STOP
--	---	---	--	--	--------------

Start met het gebruik van de oven

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


Begin met koken

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


Bereiding met stoom - Steamify

Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Bereiding met stoom - Steamify			
Stoom voor stomen	Stoom voor stoven	Stoom voor zacht krokant	Stoom voor bakken en braden
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Leer snel koken				
Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:				
Kook- En Bakassistent	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
	Druk op: ①.	Druk op: ≡	Druk op:  Kook- En Bakassistent.	Kies het gerecht.

Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen	
10% Finish assist Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.	Druk op +1min om de bereidingstijd te verlengen.

Reinig de oven met Stoomreiniging		
Stap 1 Druk op: ≡	Stap 2 Druk op: 	Stap 3 Kies de modus:
Stoomreiniging		Voor een lichte reiniging.
Stoomreiniging Plus		Voor een grondige reiniging.
Ontkalken		Voor het verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen		Voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

Hier ziet je alle handige snelkoppelingen. Je kunt ze ook vinden in de speciale hoofdstukken in de gebruikershandleiding.

DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

Instellen: Verwarmingsfuncties



Instellen: Steamify - Koken met een stoomverwarmingsfunctie



Instellen: SousVide-koken



Instellen: Kookassistentie



Instellen: Kooktijd



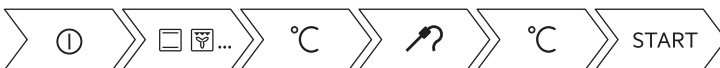
Uitstellen: Begin en einde van het koken





Annuleren: Timer instellen



Hoe gebruikt u: Voedselsensor



17. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registeraeg.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	147	3. TOOTE KIRJELDUS.....	153
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	148	3.1 Üldine ülevaade.....	153
1.2 Üldine ohutus.....	148	3.2 Lisatarvikud.....	153
2. OHUTUSJUHISED.....	149	4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 154	
2.1 Paigaldamine.....	149	4.1 Juhtpaneel.....	154
2.2 Elektriühendus.....	150	4.2 Ekraan.....	155
2.3 Kasutamine.....	151	5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	156
2.4 Puhastus ja hooldus.....	152	5.1 Esmane puhastamine	156
2.5 Auruküpsetus.....	152	5.2 Esmakordne ühendamine.....	156
2.6 Sisevalgustus.....	152	5.3 Kuidas seada: Vee karedus.....	156
2.7 Hooldus.....	152	6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	157
2.8 Kõrvaldamine.....	152	6.1	
		Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid	158

6.2	Veesahtel.....	158	11.2	Kuidas eemaldada: restitoed	176
6.3	Kuidas kasutada: Veesahtel.....	159	11.3	Kuidas kasutada: Puhastamine auruga.....	176
6.4	Kuidas seadistada: Steamify – Auruküpsetusrežiim.....	159	11.4	Puhastamise meeldetuletus.....	177
6.5	Kuidas seadistada: SousVide-küpsetamine.....	161	11.5	Kuidas puhastada: Veesahtel....	177
6.6	Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....	162	11.6	Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine.....	178
6.7	Küpsetusrežiimid.....	162	11.7	Katlakivi eemaldamise meeldetuletus.....	179
6.8	Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.....	166	11.8	Kuidas kasutada: Loputus.....	179
7.	KELLA FUNKTSIOONID.....	166	11.9	Kuivatamise meeldetuletus.....	180
7.1	Kella funktsioonide kirjeldus.....	166	11.10	Kuidas kasutada: Kuivatus.....	180
7.2	Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	166	11.11	Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk s.....	180
8.	KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....	168	11.12	Kuidas asendada: lamp.....	181
8.1	Tarvikute sisestamine.....	168	12.	VEAOTSING.....	182
8.2	Toidusensor.....	169	12.1	Mida teha, kui.....	182
9.	LISAFUNKTSIOONID.....	171	12.2	Kuidas hallata: veakoodid.....	184
9.1	Kuidas salvestada: Lemmikud.....	171	12.3	Hooldusandmed.....	185
9.2	Nuppude lukustus.....	172	13.	ENERGIATÕHUSUS.....	185
9.3	Automaatne väljalülitus.....	172	13.1	Tooteinfo ja toote infoleht*.....	185
9.4	Jahutusventilaator.....	172	13.2	Energia kokkuhoid.....	186
10.	VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	173	14.	MENÜÜ STRUKTUUR.....	187
10.1	Soovitused söögivalmistamiseks.....	173	14.1	Menüü.....	187
10.2	Niiske küpsetus pöördõhuga.....	173	14.2	Alammenüü: Puhastamine.....	188
10.3	Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud.....	174	14.3	Alammenüü: Funktsioonid.....	188
10.4	Küpsetustabelid testimisasutustele.....	174	14.4	Alammenüü: Seadistamine.....	189
11.	PUHASTUS JA HOOLDUS.....	175	14.5	Alammenüü: Hooldus.....	189
11.1	Juhised puhastamiseks.....	175	15.	SEE ON LIHTNE!.....	189
			16.	KASUTAGE OTSETEED!.....	191
			17.	JÄÄTMEKÄITLUS.....	192

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- 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 vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgselja küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

**HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.

OHUTUSJUHISED

- 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)	444 (460) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	455 mm
Seadme tagaososa kõrgus	440 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaososa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	882 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	3.5x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.5 Auruküpsetus



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



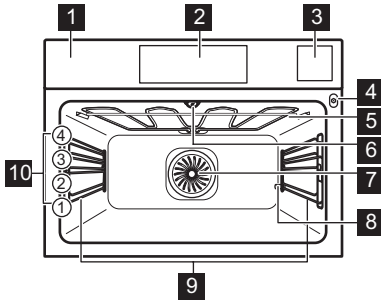
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

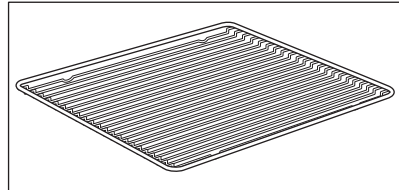


- 1** Juhtpaneel
- 2** Ekraan
- 3** Veesahtel
- 4** Toidutermomeetri pesa
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilaator
- 8** Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9** Riilutugi, eemaldatav
- 10** Riuli asendid

3.2 Lisatarvikud

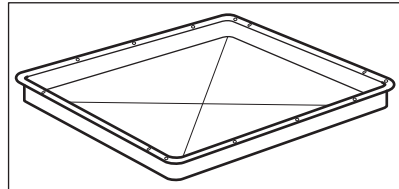
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



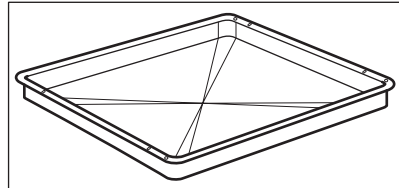
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



Grill-/küpsetuspann

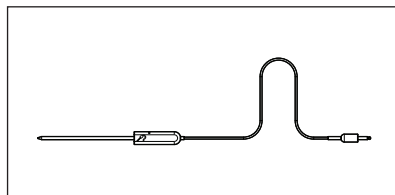
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

Toidusensor

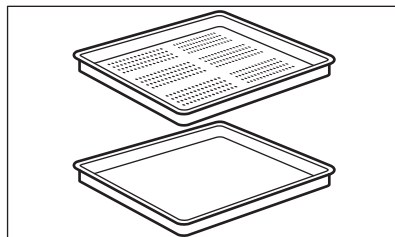
Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



Aurukomplekt

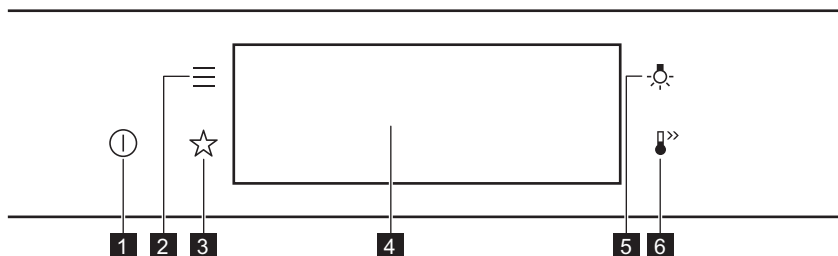
Üks augustamata ja üks augustatud toidunõu.

Aurukomplekti abil eemaldatakse küpsetuse ajal kogunev kondensvesi nõrgumise teel. Kasutage seda juurvilja, kala või kanarinna küpsetamiseks. See ei sobi toitude puhul, mida peab vees valmistama, nt riis, polenta, pasta.






4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

4.1 Juhtpaneel


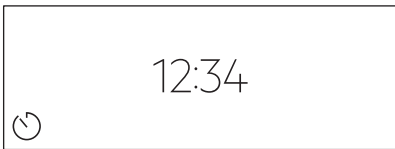
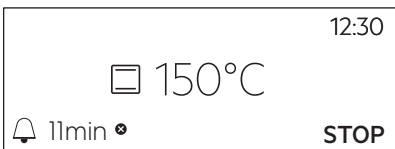
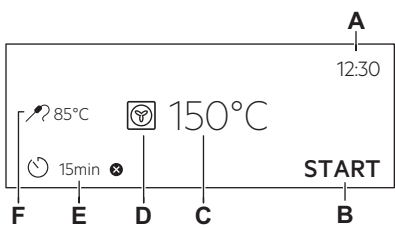


1	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke ahju sisse ja välja lülitamiseks.
2	Menüü	Kuvab ahjufunktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan	Näitab ahju praegusi sätteid.
5	Lambi lülit	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

 <p>Vajutage</p>	 <p>Liikuge</p>	 <p>Vajutage ja hoidke</p>
<p>Puudutage pinda sõrmeotsaga..</p>	<p>Libistage sõrmeots üle pinna.</p>	<p>Puudutage pinda 3 sekundit.</p>










4.2 Ekraan

	<p>Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhi-vaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega.</p>
	<p>Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.</p>
	<p>Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.</p>
	<p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Kellaeg B. START/STOPP C. Temperatuur D. Küpsetusrežiimid E. Taimer F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.




ENNE ESIMEST KASUTAMIST

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

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

 HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.
--

5.1 Esmane puhastamine

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

5.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.






Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Vee karedus, Kellaaeg.

5.3 Kuidas seada: Vee karedus

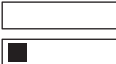



Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
Pange testriba umbes 1 sekundiks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!	Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada.	Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.	Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.
<p> Testriba värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.</p>			
<p>Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.</p>			

Juuresolevast tabelist leiate vee kareduse tasemed (dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kehtiva klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumi saade (mmol/l)	Kaltsiumi saade (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Tase	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	pehme
2	8–14		1,4–2,5	51–100	mõõdukalt kare
3	15–21		2,6–3,8	101–150	kare
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	väga kare

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



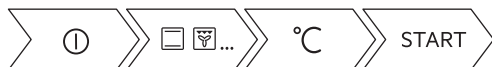
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

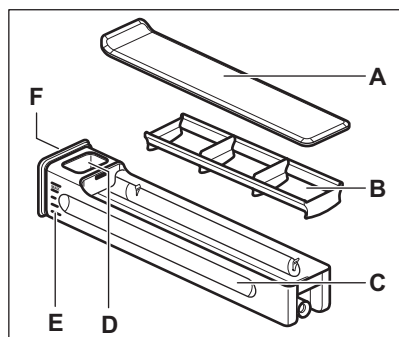
6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

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

Kasutage otseteed!

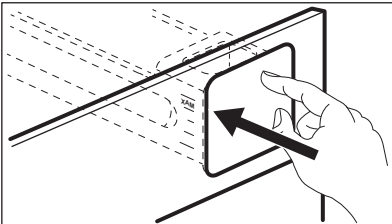
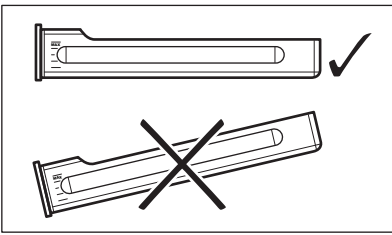



6.2 Veesahtel




- A. Kaas
- B. Lainemurdja
- C. Sahtel
- D. Vee lisamise avaus
- E. Skaala
- F. Eesmine kate


6.3 Kuidas kasutada: Veesahtel

1. samm	Lükake veesahtli eesmist katet.	
2. samm	Täitke veesahtel maksimumtasemeni. Seda saate teha kahel viisil:	
	A: Jätke veesahtel ahju ja valage sinna vett anumast.	B: Eemaldage veesahtel ahjust ja täitke see kraani all.
3. samm	Selleks, et vesi üle ääre ei loksuks, kandke sahtlit horisontaalses asendis.	
4. samm	Veesahtli sisestamisel hoidke seda samas asendis, mis vee täitmise ajal. Vajutage eesmist katet, kuni veesahtel on ahjus.	
5. samm	Pärast iga kasutuskorda kallake veesahtel tühjaks.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  ETTEVAATUST! Ärge asetage veesahtlit kuumale pinnale. </div>		

6.4 Kuidas seadistada: Steamify – Auruküpsetusrežiim

1. samm	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. samm	Vajutage nuppu  . Seadke auruküpsetuse režiim.
3. samm	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE



4. samm	Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.
Aur (aurutamiseks) 50 – 100 °C	Köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terriinide ja väikeste magustoitude aurutamiseks.
Aur (hautamiseks) 105 – 130 °C	Hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.
Aur (tulemus õrnalt krõbe) 135 – 150 °C	Liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja grataáni valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.
Aur (küpsetuseks ja röstimiseks) 155 – 230 °C	Rõstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, grataánide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks. Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.
5. samm	Vajutage: OK.
6. samm	Veesahtli avamiseks ja väljavõtmiseks vajutage sahtlikatet.
7. samm	Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml). Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> HOIATUS! Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.</div> <p>Jälgige veesahtli olevat skaalat.</p>
8. samm	Vajadusel pühkige veesahtli välispinda pehme lapiga. Lükake veesahtel oma kohale.
9. samm	Vajutage: START . Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.

Samm 10	Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega. Küpsetuse lõpus pöörleb jahutusventilaator auru eemaldamiseks kiiremini.
Samm 11	Lülitage ahi välja.
Samm 12	Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu.
Samm 13	Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.

Kasutage otse!



6.5 Kuidas seadistada: SousVide-küpsetamine

1. samm	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätted.
4. samm	Seadke temperatuur ja vajutage: OK.
5. samm	Vajutage nuppu  . Ekraanil kuvatakse taimeri sätted.
6. samm	Seadke taimer ja vajutage: OK.
7. samm	Vajutage: START .
8. samm	Jääkvesi võib koguneda vaakumkottidele ja ahjuõnsusse. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult ahju uks. Kasutage pärast toiduvalmistamist vaakumkottide väljavõtmiseks kandikut ja köögirätti. Kui ahi on maha jahtunud, eemaldage vesi ahju põhjalt käsnaga. Kuivatage ahjuõnsus pehme lapiga.

Kasutage otseteed!



6.6 Kuidas seadistada: 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:

- Vähekiips või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem








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

Kasutage otseteed!




6.7 Küpsetusrežiimid









TAVALINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Grill</p>	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 <p>Turbogrill</p>	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <p>Pöördõhk</p>	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 <p>Külmutatud toiduained</p>	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 <p>Ülemine + alumine kuumutus</p>	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 <p>Pitsa funktsioon</p>	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 <p>Alumine kuumutus</p>	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.










MUU

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Hoidistamine</p>	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Jogurtifunktsioon	Jogurti valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.
 Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 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.

AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Steamify	Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.
 SousVide-küpsetamine	Funktsiooni nimi viitab meetodile, kus küpsetamine toimub vaakumkinnitusega plastist kottides madalal temperatuuril. Lisateabe saamiseks vaadake allolevat jaotist SousVide-küpsetamine ja küpsetustabeleid sisaldavat jaotist „Vihjeid ja näpunäiteid“.
 Kuumutamine auruga	Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsja valminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.
 Tugev aurutus	Köögiviljade, lisandite, kala aurutamiseks
 Kõrge niiskus	Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, terriinide ja kala küpsetamiseks.
 Keskmine niiskus	Funktsioon sobib liha aurutamiseks ja hautamiseks ning saia- või magusate pärmitainatoodete valmistamiseks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks ning küpsetised omandavad krõbedat ja läikivat pinna.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbedat pinna.

6.8 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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

7. KELLA FUNKTSIOONID


7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


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


Kuidas seada küpsetusaega	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

Kuidas seada küpsetusaega	
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK

Kasutage otsepeed!



Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ●
5. samm	Vajutage: Tegevuse lõpp
6. samm	Valige eelistatud: Tegevuse lõpp
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
1. samm	Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. samm	Vajutage: 

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD


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

Kuidas pikendada küpsetusaega

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

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

Taimerisätete muutmine

1. samm	Vajutage: 
2. samm	Seadke taimeriväärtus.
3. samm	Vajutage: OK

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

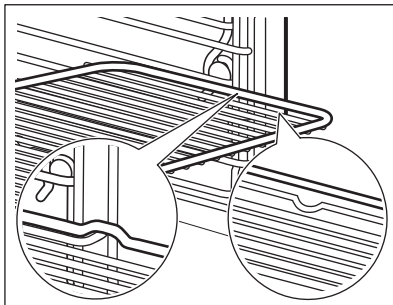
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgu kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

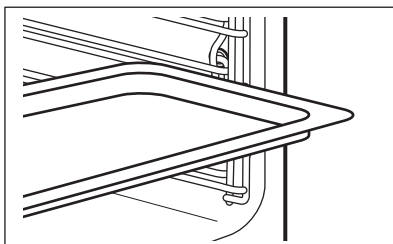
Traatrest:

Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



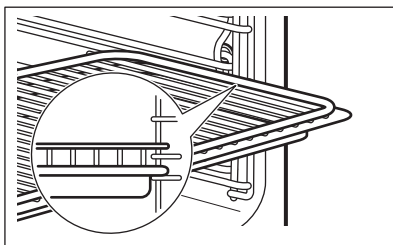
Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjures riuliraami juhtsoonte vahele.



Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



8.2 Toidusensor

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

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

°C

Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



Toidu sisetemperatuur.

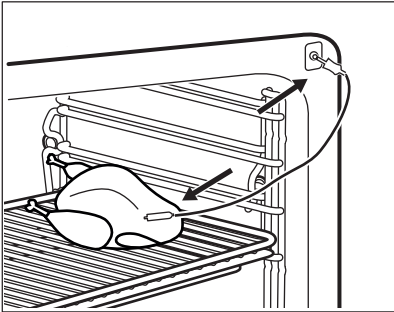
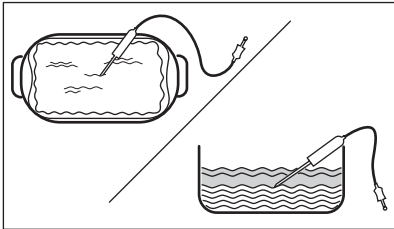

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD


Parimateks küpsetustulemusteks:

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

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

Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. samm	Sisestamine: Toidusensor.
Liha, linnuliha ja kala	Vormiroog
Suruge Toidusensor ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.	Sisestage Toidusensor ots täpselt vormiroo keskossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikoonest käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.
	
4. samm	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
5. samm	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

6. samm	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik: • Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal. • Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub.
7. samm	Tehke valik ja vajutage järjest: OK , et liikuda põhikuvale.
8. samm	Vajutage: START . Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
9. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  HOIATUS! Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate. </div>


Kasutage otsesteed!




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 ahi 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 ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim
3. samm	  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.	

9.3 Automaatne väljalülitus

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

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


Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

9.4 Jahutusventilaator






Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID






10.1 Soovitused söögivalmistamiseks


<p>Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.</p> <p>Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.</p> <p>Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.</p> <p>Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil ahjuõõnsuse esiküljel.</p>

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	1	20 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	1	25 - 35
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	1	30 - 40
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	1	25 - 35
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	1	25 - 35

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 (°C)		 (min)
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	1	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	1	15 - 25
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud




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

 Pitsapann	 Küpsetusnõu	 Portsjoninõu	 Pirukavorm
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga




10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standarditele EN 60350 ja IEC 60350.

Kasutage funktsiooni: Tugev aurutus. Kasutage teist riulitasandit. Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.			
AURUFUNKTSIOON	 Mahuti (Gastronorm)	 (kg)	 (min)
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 2/3 perforeeritud	0.3	8 - 9

Kasutage funktsiooni: Tugev aurutus.
Kasutage teist riivilitasandit.
Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.

AURUFUNKTSIOON	 Mahuti (Gastronorm)	 (kg)	 (min)
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 2/3 perforeeritud	max	10 - 11
Herned, külmutatud	1 x 2/3 perforeeritud	2	Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab 85 °C-ni.



11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks

 Puhastusvahendid	Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Katlakivi eemaldamiseks puhastage ahjuõõnsust veidikese äädikaga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.
 Igapäevane kasutamine	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.

PUHASTUS JA HOOLDUS



Tarvikud

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .


1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
2. samm	Tõmmake restitoed ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.	
3. samm	Tõmmake ahjuriuli tugevde esiosa külge sein küljest lahti.	
4. samm	Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.	
Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.		

11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.	Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas sooja vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.
---	--	--

1. samm	Täitke veesahtel maksimumtasemeni.	
2. samm	Valige ekraanil: Menüü / Puhastamine.	
Funktsioon	Kirjeldus	Kestus
Puhastamine auruga	Kerge puhastus	30 min

Puhastamine auruga Pluss	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit.	75 min
3. samm	Vajutage START . Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaal.	
4. samm	Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.	
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.		

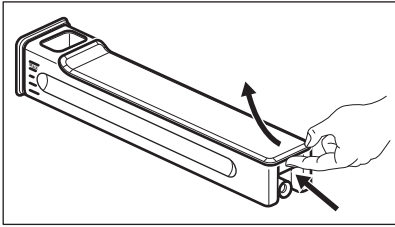
Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga. Eemaldage veesahalist sinna jäänud vesi.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.
---------------------	---	--

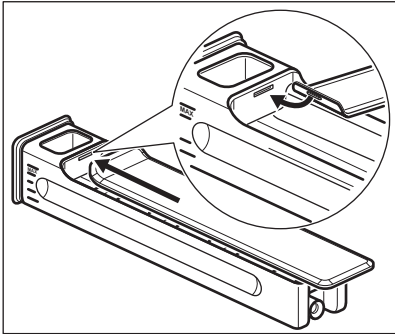
11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.
Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga Pluss.

11.5 Kuidas puhastada: Veesahtel

1. samm	Võtke veesahtel ahjust välja.	
2. samm	Eemaldage veesahkli kaas. Tõstke kaant vastavalt sahtli tagaosas olevale väljaulatuvale osale.	
3. samm	Võtke ära "lainemurdja". Tõmmake seda sahtli küljest, kuni see välja hüppab.	
4. samm	Peske veesahkli osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švammi ega pange veesahklit nõudepesuvahendisse.	


PUHASTUS JA HOOLDUS

5. samm	Asetage veesahtel tagasi oma kohale.	
6. samm	Pange "lainemurdja" oma kohale. Lükake see veesahtli korpusesse.	
7. samm	Pange kohale kaas. Kõigepealt vajutage eesmine klõpsuga detail sisse ja suruge see vastu sahtlit.	
8. samm	Sisestage veesahtel.	
9. samm	Vajutage veesahtlit ahju poole, kuni see kohale kinnitub.	


11.6 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine

Enne alustamist:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Veenduge, et veesahtel on tühi.

Esimese osa kestus: ca 100 min	
1. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
2. samm	Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
3. samm	Täitke veesahtel ülejäänud ulatuses veega kuni maksimumtasemeni.
4. samm	Valige: Menüü / Puhastamine.
5. samm	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.
6. samm	Kui esimene järk on lõpetatud, kallake vesi pannist välja ja pange pann tagasi esimesele tasandile.
Esimese osa kestus: ca 35 min	

7. samm	Täitke veesahtel veega. Veenduge, et veesahtlisse pole jäänud katlakivieemaldi jääke. Sisestage veesahtel.
8. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

Katlakivieemalduse lõppedes:

Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga. Eemaldage ülejäänud vesi veesahtlist.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.
 Kui ahju jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub näidikule teade, et toimingut tuleks korrata.		

11.7 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Ahju katlakivieemalduse läbiviimiseks tehakse kaks meeldetuletust. Katlakivieemalduse meeldetuletusi välja lülitada ei saa.


Tüüp	Kirjeldus
Rahulik meeldetuletus	Soovitab katlakivieemaldust läbi viia.
Range meeldetuletus	Kohustab katlakivieemaldust läbi viia. Kui te pärast „ranget“ meeldetuletuse ilmumist ahju katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsiooni kasutada.

11.8 Kuidas kasutada: Loputus

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.
1. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.

PUHASTUS JA HOOLDUS

2. samm	Täitke veesahtel veega.
3. samm	Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus. Kestus: ligikaudu 30 min
4. samm	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
5. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

11.9 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast küpsetamist aurufunktsiooniga kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada. Ahju kuivatamiseks vajutage nuppu JAH.

11.10 Kuidas kasutada: Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

1. samm	Veenduge, et ahi oleks maha jahtunud.
2. samm	Eemaldage kõik tarvikud.
3. samm	Valige menüü: Puhastamine / Kuivatus.
4. samm	Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

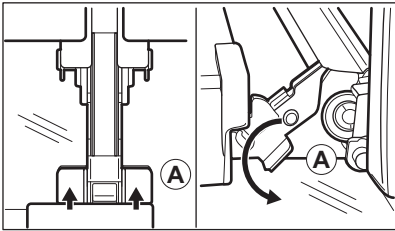
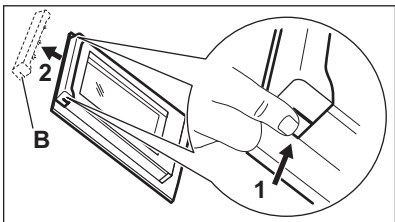
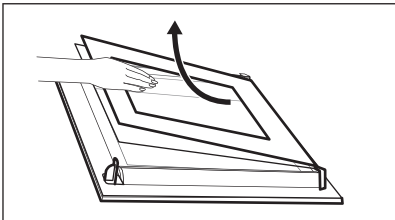
Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv on erinev konkreetsest mudelist.

**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 klaaspaneeli nõudepesumasinas.	
8. samm	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.	
9. samm	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.	

11.12 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

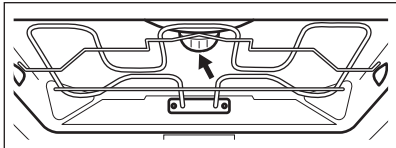
Lamp võib olla kuum.

VEAOTSING

Enne lambi vahetamist:

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

Ülemine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.	
2. samm	Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.	
3. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.	
4. samm	Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.	




12. VEAOTSING









HOIATUS!





Vt ohutust käsitlevaid peatükke.





12.1 Mida teha, kui...

 Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene	
 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Kella ei ole seadistatud.	Seadistage kell; üksikasjalikumat teavet leiate jaotisest "Kella funktsioonid", Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.

 Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene	
 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Seadme uks ei ole korralikult kinni.	sulgege uks täielikult.
Kaitse on vallandunud.	tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.
Ahju lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.

 Komponendid	
 Kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpselt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

 Veesahtel ei toimi korralikult		
 Kirjeldus	 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Ahi ei hoi a veesahtlit pärast selle sisselükkamist kinni.	Te ei vajutanud veesahtli kor-pust täielikult.	Lükake veesahtel lõpuni ahju.
Vesi valgub veesahtlist välja.	Veesahtli kaas või lainemurdja ei ole korralikult kinnitatud.	Paigutage veesahtli kaas või lainemurdja korralikult uuesti.



 Probleemid puhastustoiminguga		
 Kirjeldus	 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Veesahtlit on raske puhastada.	Kaant ja lainemurdjat pole eemaldatud.	Eemaldage kaas ja lainemurdja.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole grill-/küpsetuspannis vett.	Veesahtel ei olnud täidetud maksimumtasemeni.	Kontrollige, kas veesahtlikorpuses oli katlakivieemaldajat/vett.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Grill-/küpsetuspann on valel ahjutasemel.	Eemaldage ahju põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemaldi. Järgmisena pange grill-/küpsetuspann esimesele ahjuasandile.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses liiga palju vett.	Panite enne puhastuse alustamist ahju liiga palju puhastusvahendit.	Järgmine kord pihustage ahjuseintele ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.
Puhastustoiming ei andnud soovitud tulemust.	Alustasite puhastamist, kui ahi oli veel kuum.	Oodake, kuni ahi on jahtunud. Korrake toimingut.
	Enne puhastamist ei eemaldanud te ahjust kõiki tarvikuid.	Eemaldage ahjust kõik tarvikud. Korrake toimingut.



Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.

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	 Lahendus
F111 – Toidusensor ei ole korralikult pesa sisestatud.	Sisestage Toidusensor korralikult pesa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.

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

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

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
F131 – aurusensori temperatuur on liiga kõrge.	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage ahi uuesti sisse.
F144 – Veesahtel sensor ei suuda veetaset mõõta.	Tühjendage Veesahtel ja täitke see uuesti.
F508 – Veesahtel ei tööta korralikult.	Lülitage ahi välja ja sisse.

12.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

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

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*

Tarnija nimi	AEG
--------------	-----

ENERGIATÕHUSUS

Mudeli tunnus	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Energiatõhususe indeks	61.6	
Energiatõhususe klass	A++	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.89 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.45 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	43 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	KSE792280M	36.6 kg
	KSK792280B	36.6 kg
	KSK792280M	35.7 kg

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

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

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

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

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahju 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

Vajutage,  et avada Menüü.

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.
Seaded	Seadistamine	Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi puhastamine. Pärast sage-dast auruga küpsetamist kasutage loputamist.

14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Ennetab ahju juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanile tekst „Lapselukk“ siis, kui ahi lülitatakse sisse. Võimaldamaks ahju kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Sisselülitatud lapseluku korral on saadaval juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab soojendusaega. See on saadaval ainult mõne ahjufunktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

14.4 Alammenüü: Seadistamine

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

14.5 Alammenüü: Hooldus

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

15. SEE ON LIHTNE!


Enne esimest kasutamist tuleb seada:


Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Vee karedus	Kellaaeg
------	-----------------	------------	-------------	-------------	----------

Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:



① SEES / VÄL- JAS	☰ Menüü	☆ Lemmikud	⌚ Taimer	🔑 Toidusensor	START / STOP
-------------------------	------------	---------------	-------------	------------------	-----------------

SEE ON LIHTNE!

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

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

Auruga küpsetus – Steamify			
Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.			
Aur (aurutamiseks)	Aur (hautamiseks)	Aur (tulemus õrnalt kröbe)	Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)
50 – 100 °C	105 – 130 °C	135 – 150 °C	155 – 230 °C

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada				
Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:				
Juhendatud küpsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage: ①.	Vajutage: 	Vajutage:  Juhendatud küpsetamine.	Valige toit.

Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg**10% lõpuabi**

Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%.

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

Puhastage ahju aurupuhastusfunktsiooniga**1. samm**

Vajutage: 

2. samm

Vajutage: 

3. samm

Valige režiim:

Puhastamine auruga

Kergeks puhastuseks.

Puhastamine auruga Pluss

Põhjalikuks puhastuseks.

Katlakivi eemaldamine

Auru genereerimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.

Loputus

Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

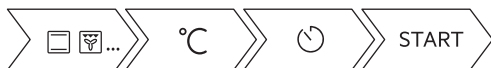
16. KASUTAGE OTSETEED!

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

Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid**Kuidas seadistada: Aurutamine – küpsetamine aurutusfunktsiooniga****Kuidas seadistada: SousVide-küpsetamine****Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine**

KASUTAGE OTSETEED!

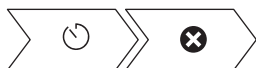
Kuidas seadistada: Küpsetusaeg



Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg





Kuidas tühistada: taimeri seadistus



Kuidas kasutada: Toidusensor



17. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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



Avertissement/Consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	194	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	201
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	195	3.1 Vue d'ensemble.....	201
1.2 Sécurité générale.....	195	3.2 Accessoires.....	201
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	197	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....	202
2.1 Installation.....	197	4.1 Bandeau de commande.....	202
2.2 Branchement électrique.....	198	4.2 Affichage.....	203
2.3 Utilisation.....	198	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....	204
2.4 Entretien et Nettoyage.....	199	5.1 Nettoyage initial	204
2.5 Cuisson à la vapeur.....	199	5.2 Première connexion.....	204
2.6 Éclairage interne.....	200	5.3 Comment régler : Dureté de l'eau	205
2.7 Service.....	200		
2.8 Mise au rebut.....	200		

6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	206	11.2 Comment retirer : Supports de grille	223
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	206	11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur....	224
6.2 Bac à eau.....	206	11.4 Nettoyage conseillé.....	224
6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau.....	207	11.5 Comment nettoyer : Bac à eau.....	225
6.4 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur.....	207	11.6 Comment utiliser : Détartrage.....	225
6.5 Comment régler Cuisson sous-vide.....	209	11.7 Rappel de détartrage.....	226
6.6 Comment régler : Cuisson assistée.....	210	11.8 Comment utiliser : Rinçage.....	227
6.7 Modes de cuisson.....	210	11.9 Rappel de séchage.....	227
6.8 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	213	11.10 Comment utiliser : Séchage.....	227
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	214	11.11 Comment démonter et installer : Port e.....	227
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	214	11.12 Comment remplacer : Éclairage.....	228
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	214	12. DÉPANNAGE.....	229
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	216	12.1 Que faire si.....	229
8.1 Insertion des accessoires.....	216	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	231
8.2 Sonde de cuisson.....	217	12.3 Données de maintenance.....	232
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	219	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	233
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	219	13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	233
9.2 Verrouillage des touches.....	219	13.2 Économie d'énergie.....	234
9.3 Arrêt automatique.....	220	14. STRUCTURE DES MENUS.....	234
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	220	14.1 Menu	234
10. CONSEILS.....	220	14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	235
10.1 Recommandations de cuisson.....	220	14.3 Sous-menu pour : Options.....	235
10.2 Circulation d'air humide.....	221	14.4 Sous-menu pour : Configuration.....	236
10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	221	14.5 Sous-menu pour : Service.....	236
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	222	15. C'EST SIMPLE !.....	237
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	222	16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	238
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	223	17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	240

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.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien 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. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four 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)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 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	882 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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Vis de montage	3.5x25 mm
----------------	-----------

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

**AVERTISSEMENT!**

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

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

2.5 Cuisson à la vapeur

**AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut



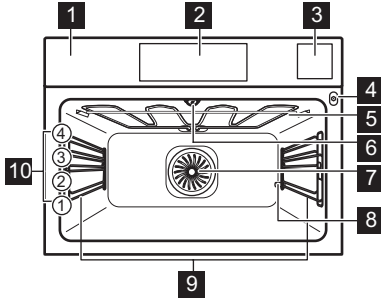
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

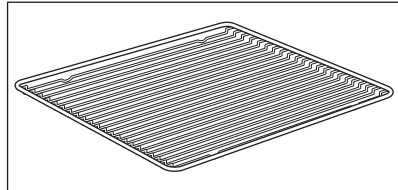


- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Bac à eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Sortie du tuyau de détartrage
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

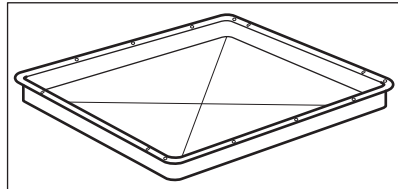
Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



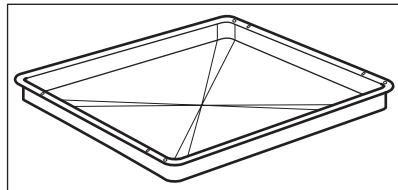
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



Plat à rôtir

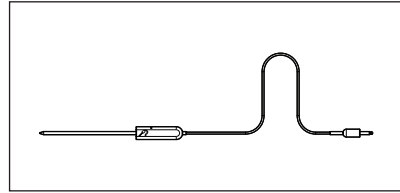
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

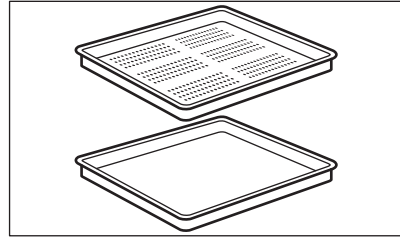
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



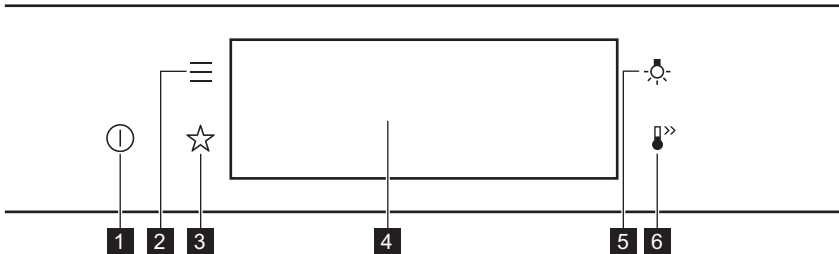
À l'étuvée

Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.






4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Bandeau de commande


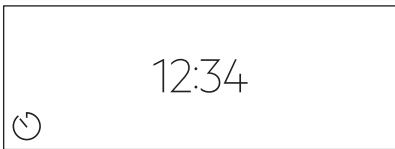
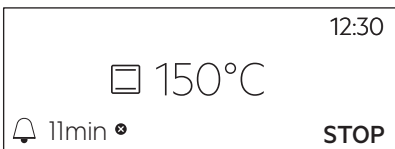
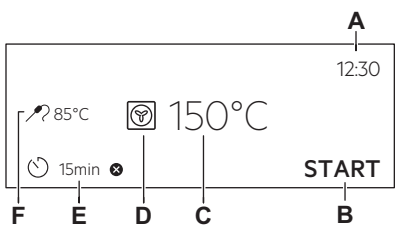


1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Menu	Indique les fonctions du four.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

 <p>Appuyez sur la touche</p>	 <p>Déplacez</p>	 <p>Maintenez la touche</p>
<p>Appuyez sur la surface du bout du doigt.</p>	<p>Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.</p>	<p>Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.</p>










4.2 Affichage

	<p>Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.</p>
	<p>Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.</p>
	<p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.</p>
	<p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Heure actuelle B. DEMARRER/ARRETER C. Température D. Modes de cuisson E. Minuteur F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 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 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 : Démarrage retardé.	 Pour annuler le réglage.		




5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

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

5.2 Première connexion





L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

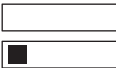



5.3 Comment régler : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.
<p>① Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.</p>			
<p>Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.</p>			

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (tH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	tH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

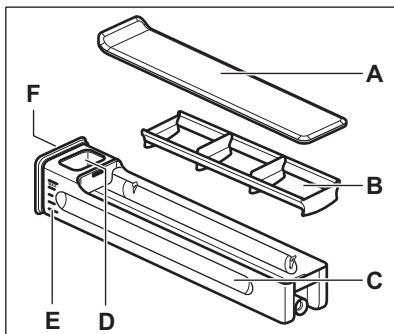
6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK. L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur OK.
Étape 5	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !

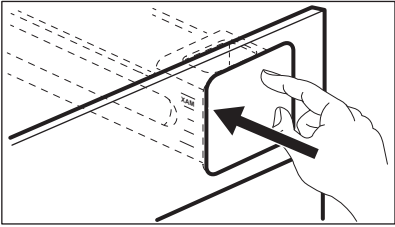





6.2 Bac à eau




- A. Couverture
- B. Brise-lame
- C. Bac
- D. Ouverture de remplissage en eau
- E. Échelle
- F. Cache avant


6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau

<p>Étape 1</p>	<p>Appuyez sur le couvercle avant du bac d'eau.</p>	
<p>Étape 2</p>	<p>Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Vous pouvez le faire de deux façons :</p>	
	<p>A : Laissez le bac à eau dans le four et y versez-y l'eau à l'aide d'un récipient.</p>	<p>B : Retirez le bac à eau du four et remplissez-le au robinet.</p>
<p>Étape 3</p>	<p>Portez le bac à eau en position horizontale pour éviter de renverser de l'eau.</p>	
<p>Étape 4</p>	<p>Lorsque vous remplissez le bac à eau, insérez-le dans la même position. Appuyez sur le couvercle avant jusqu'à ce que le bac à eau soit à l'intérieur du four.</p>	
<p>Étape 5</p>	<p>Videz le bac d'eau après chaque utilisation.</p>	
<p> ATTENTION! Maintenez le bac d'eau à l'écart des surfaces chaudes.</p>		

6.4 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur

<p>Étape 1</p>	<p>Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.</p>
<p>Étape 2</p>	<p>Appuyez sur  Réglez le mode de cuisson vapeur.</p>
<p>Étape 3</p>	<p>Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.</p>

UTILISATION QUOTIDIENNE



Étape 4	Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.
Cuisson 100 % vapeur 50 - 100 °C	Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
Vapeur pour braiser et mijoter 105 - 130 °C	Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheescakes et des ragoûts.
Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C	Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction gril s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.
Vapeur pour rôtir et pâtisser 155 - 230 °C	Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.
Étape 5	Appuyez sur OK .
Étape 6	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir et retirez-le.
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 min. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.</div> Utilisez la graduation sur le bac à eau.
Étape 8	Essuyez l'extérieur du bac à eau avec un chiffon doux, si nécessaire. Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
Étape 9	Appuyez sur START . De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

Étape 10	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau. À la fin de la cuisson, le ventilateur de refroidissement tourne plus vite pour éliminer la vapeur.
Étape 11	Éteignez le four.
Étape 12	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.
Étape 13	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

Prenez un raccourci !



6.5 Comment régler Cuisson sous-vide

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température et appuyez sur : OK.
Étape 5	Appuyez sur  . L'affichage indique les réglages du minuteur.
Étape 6	Réglez le minuteur et appuyez sur : OK.
Étape 7	Appuyez sur START.
Étape 8	Des résidus d'eau peuvent s'accumuler sur les sachets sous-vide et dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Utilisez une assiette et une serviette pour retirer les sachets sous vide. Lorsque le four est froid, épongez l'eau accumulée au fond de la cavité. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

Prenez un raccourci !



6.6 Comment régler : Cuisson assistée



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

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

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

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


Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .







Prenez un raccourci !






6.7 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD







Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Mode de cuisson	Application
 Turbo gril	Pour rôti 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 rôti des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.



PROGRAMMES SPÉCIAUX








Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Fonction Yaourt	Pour préparer du yaourt. L'éclairage de cette fonction est éteint.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
 Steamify	Utilisez la cuisson 100 % vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.
 Cuisson sous-vide	Le nom de la fonction se rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air. Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe Cuisson sous-vide et au chapitre « Conseils » avec des tableaux de cuisson.

Mode de cuisson	Application
 <p>Réhydratation va- peur</p>	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se des- sèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui per- met de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils ve- naient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plu- sieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 <p>Cuisson du pain</p>	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 <p>Levée de pâte/pain</p>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 <p>Vapeur Intense</p>	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson
 <p>Humidité Élevée</p>	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crê- mes, des flans, des terrines et du poisson.
 <p>Humidité Moyenne</p>	Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et sa surface est dorée.
 <p>Humidité Faible</p>	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande con- serve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

6.8 Remarques sur : Circulation d'air 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 UE 66/2014. Tests conformément à la norme 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 », Circulation d'air 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.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
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 du four.
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.

Prenez un raccourci !



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

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

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

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 : .

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

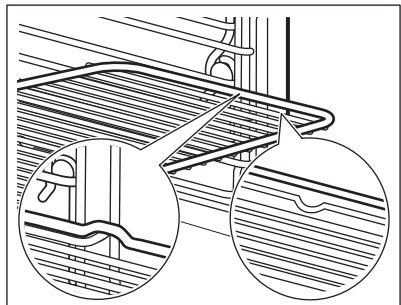
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

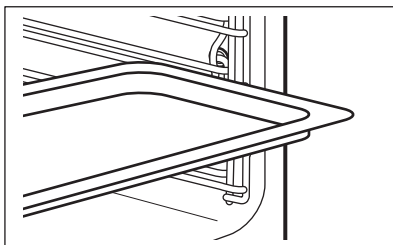
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique:

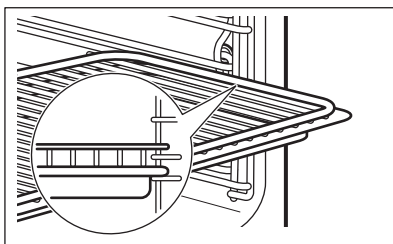
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



Plateau de cuisson / Plat à rôtir:
Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:
Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



8.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :

°C

Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

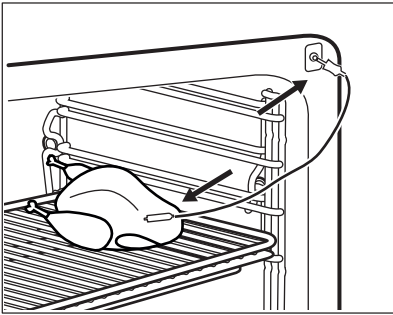
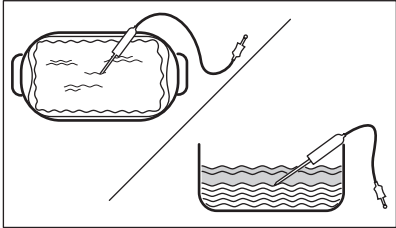

Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.


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

Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.	
Viande, volaille et poisson	Ragoût	
<p>Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.</p>	<p>Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.</p>	
		
Étape 4	Branchez-la 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	<ul style="list-style-type: none"> • • • - appuyez pour définir l'option préférée : • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au 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	<p>Appuyez sur : START .</p> <p>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.</p>	

Étape 9	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.  AVERTISSEMENT! Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.
----------------	---




Prenez un raccourci !



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	Mettez en fonctionnement le four.
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.
<p> - appuyez pour réinitialiser le réglage.</p> <p> - appuyez pour annuler le réglage.</p>	

9.2 Verrouillage des touches

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



Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

CONSEILS

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

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

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

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

9.4 Ventilateur de refroidissement

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






10. CONSEILS

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 four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. 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 (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.


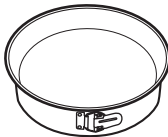

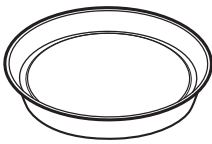
10.2 Circulation d'air humide

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	20 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	1	25 - 35
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	1	30 - 40
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	25 - 35
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	25 - 35
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	1	25 - 35
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	15 - 25
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40

10.3 Circulation d'air 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.




ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes EN 60350 et IEC 60350.

<p>Utilisez la fonction : Vapeur Intense. Utilisez le deuxième niveau de la grille. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.</p>			
FUNCTION VAPEUR	 Conteneur (Gastro-norm)	 (kg)	 (min)
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0.3	8 - 9
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	10 - 11
Petits pois, surgelés	1 x 2/3 perforé	2	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.




11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

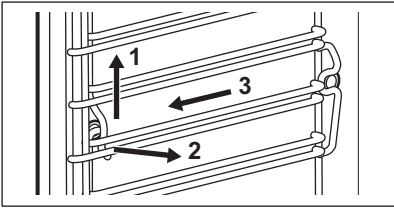
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

 <p>Agents nettoyants</p>	<p>Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre pour retirer les résidus de tartre.</p> <p>Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.</p> <p>Nettoyez les taches avec un détergent doux.</p>
 <p>Utilisation quotidienne</p>	<p>Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.</p> <p>Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.</p>
 <p>Accessoires</p>	<p>Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.</p> <p>Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.</p>

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<p>Étape 1</p>	<p>Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.</p>	
<p>Étape 2</p>	<p>Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.</p>	
<p>Étape 3</p>	<p>Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.</p>	
<p>Étape 4</p>	<p>Sortez les supports de la prise arrière.</p>	
<p>Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.</p>		


11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

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

Étape 1	Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

Fonction	Description	Durée
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger	30 minutes
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes

Étape 3	Appuyez sur START . Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
Étape 4	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.

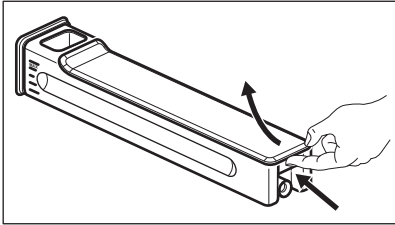
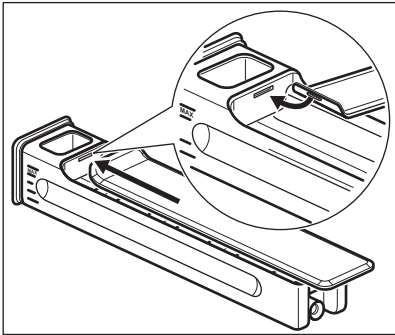
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Enlevez l'eau restante du bac d'eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.
Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

11.5 Comment nettoyer : Bac à eau

Étape 1	Retirez le bac à eau du four.	
Étape 2	Retirez le couvercle du bac à eau. Soulevez le couvercle correspondant à la saillie à l'arrière.	
Étape 3	Retirez le stabilisateur d'eau. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.	
Étape 4	Lavez les pièces du bac à eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.	
Étape 5	Remontez le bac à eau.	
Étape 6	Réinstallez le stabilisateur d'eau. Enfoncez-le dans le bac.	
Étape 7	Installez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le bac.	
Étape 8	Insérez le bac à eau.	
Étape 9	Poussez le bac à eau dans le four jusqu'à ce qu'il se bloque en place.	

11.6 Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Vérifiez que le bac à eau est vide.

Durée de la première partie : environ 100 minutes	
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 3	Remplissez ensuite le bac à eau avec de l'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Étape 4	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage
Étape 5	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Étape 6	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes	
Étape 7	Remplissez le bac à eau avec de l'eau. Assurez-vous qu'il ne reste pas de détartrant dans le bac à eau. Insérez le bac à eau.
Étape 8	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
ⓘ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

Une fois le détartrage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Retirez l'eau restante du bac à eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
ⓘ Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.		


11.7 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartrerez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

11.8 Comment utiliser : Rinçage

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Remplissez le bac à eau avec de l'eau.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes
Étape 4	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
Étape 5	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

11.9 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four. Appuyez sur OUI pour sécher le four.

11.10 Comment utiliser : Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.
Étape 2	Retirez tous les accessoires.
Étape 3	Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage.
Étape 4	Suivez les instructions s'affichant.

11.11 Comment démonter et installer : Porte

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

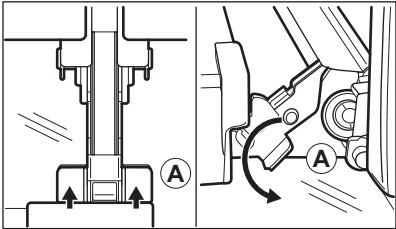
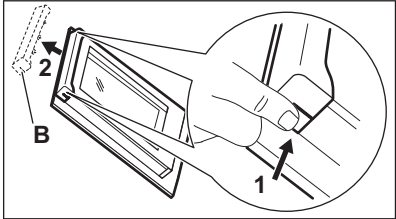
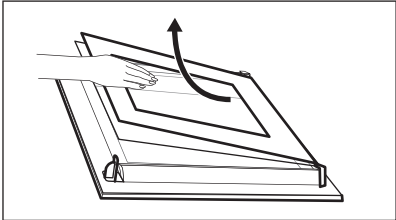


AVERTISSEMENT!
La porte est lourde.



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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	

11.12 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

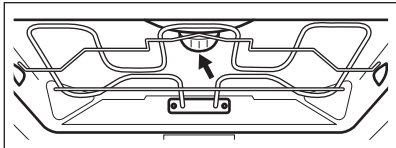
Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :

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

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.	
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.	




12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

 Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

DÉPANNAGE



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

La Sécurité enfants du four est activée.

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



Composants



Description



Solution

L'ampoule est grillée.

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



Le bac à eau ne fonctionne pas correctement



Description



Cause probable



Solution

Le bac à eau ne tient pas dans le four après avoir été inséré.





Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.

Enfoncez entièrement le bac à eau dans le four.

De l'eau sort du bac à eau.

Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau ou le brise-vagues.



Réinstallez le couvercle du bac à eau et le brise-vagues.

 Problèmes au cours de la procédure de nettoyage		
 Description	 Cause probable	 Solution
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Le couvercle et le brise-vagues n'ont pas été retirés.	Retirez le couvercle et le brise-vagues.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir/gril après le détartrage.	Le bac à eau n'a pas été rempli au niveau maximum.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage.	Le plat à rôtir/gril est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond du four. La prochaine fois, placez le plat à rôtir/gril sur le premier gradin.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage.	Vous avez mis trop de détergent dans le four au début du nettoyage.	La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent régulière sur les parois de la cavité du four.
La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante.	Vous avez commencé le nettoyage alors que le four était trop chaud.	Attendez que le four ait refroidi. Répétez le nettoyage.
	Vous n'avez pas enlevé tous les accessoires du four avant le nettoyage.	Retirez tous les accessoires du four. Répétez le nettoyage.



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

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur



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

 Code et description	 Solution
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.

DÉPANNAGE

 Code et description	 Solution
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

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

 Code et description	 Solution
F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée.	Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Rallumez le four.
F144 - le capteur du Bac à eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau.	Videz le Bac à eau et remplissez-le.
F508 - le Bac à eau ne fonctionne pas correctement.	Éteignez le four et rallumez-le .

12.3 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Indice d'efficacité énergétique	61.6	
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.89 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.45 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	43 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	KSE792280M	36.6 kg
	KSK792280B	36.6 kg
	KSK792280M	35.7 kg

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

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

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

STRUCTURE DES MENUS

13.2 Économie d'énergie



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

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte 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 le four 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

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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage 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 du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Circulation d'air 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

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

Élément du menu	Application
Cuisson assistée	Indique les programmes automatiques.
Nettoyage	Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes	Indique les réglages favoris.

Élément du menu		Application
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur. Utiliser le rinçage après une utilisation fréquente de la cuisson vapeur.

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.

STRUCTURE DES MENUS

Sous-menu	Application
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
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 : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

14.5 Sous-menu pour : Service






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

15. C'EST SIMPLE !




Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Dureté de l'eau	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	-----------------	----------------




Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désactivez	 Menu	 Mes programmes	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
---	---	---	---	---	--------------

Pour commencer à utiliser le four

Démarrage rapide	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	 - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson




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

Cuisson à la vapeur - Steamify



Réglez la température Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.

C'EST SIMPLE !

Cuisson à la vapeur - Steamify			
Cuisson 100 % vapeur	Vapeur pour braiser et mijoter	Vapeur pour brunir légèrement	Vapeur pour rôtir et pâtisser
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Apprenez à cuisiner plus vite				
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :				
Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	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 +1 min.

Nettoyez le four avec le nettoyage vapeur		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Appuyez sur : 	Appuyez sur : 	Choisissez le mode :
Nettoyage vapeur		Pour un nettoyage léger.
Nettoyage Vapeur Plus		Pour un nettoyage en profondeur.
Détartrage		Nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires.
Rinçage		Pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

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

Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler : Steamify - Mode de cuisson vapeur



Comment régler : Cuisson sous-vide



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



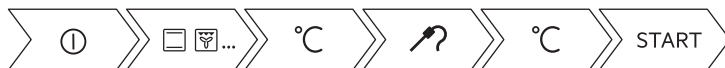
Comment différer : Début et fin de cuisson





Comment annuler : Régler le minuteur



Comment utiliser : Sonde de cuisson



17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	242	3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	249
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	243	3.1 Gesamtansicht.....	249
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	243	3.2 Zubehör.....	249
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	245	4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....	250
2.1 Montage.....	245	4.1 Bedienfeld.....	250
2.2 Elektrischer Anschluss.....	246	4.2 Display.....	251
2.3 Gebrauch.....	246	5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	252
2.4 Reinigung und Pflege.....	247	5.1 Erste Reinigung	252
2.5 Dampfgeräten.....	248	5.2 Erste Verbindung.....	252
2.6 Innenbeleuchtung.....	248	5.3 Einstellung: Wasserhärte.....	253
2.7 Wartung.....	248		
2.8 Entsorgung.....	248		

6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	253	11.2 Entfernen: Einhängegitter	272
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	254	11.3 Verwendung: Dampfreinigung...	273
6.2 Wassertank.....	254	11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen...	273
6.3 Benutzung: Wassertank.....	255	11.5 Reinigung: Wassertank.....	274
6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion.....	255	11.6 Benutzung: Entkalkung.....	274
6.5 Einstellung: SousVide-Garen.....	257	11.7 Entkalkungserinnerungen.....	275
6.6 Einstellung: Koch-Assistent.....	258	11.8 Benutzung: Spülen.....	276
6.7 Ofenfunktionen.....	259	11.9 Trocknungserinnerung.....	276
6.8 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	262	11.10 Benutzung: Trocknen.....	276
7. UHRFUNKTIONEN.....	262	11.11 Aus- und Einbau: Tür.....	277
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.	262	11.12 Austausch: Lampe.....	278
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	262	12. FEHLERSUCHE.....	279
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....	265	12.1 Was zu tun ist, wenn	279
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	265	12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	281
8.2 Temperatursensor.....	265	12.3 Servicedaten.....	282
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	268	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	283
9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	268	13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*.....	283
9.2 Tastensperre.....	268	13.2 Energiesparen.....	284
9.3 Automatische Abschaltung.....	268	14. MENÜSTRUKTUR.....	284
9.4 Kühlgebläse.....	269	14.1 Menü.....	284
10. TIPPS UND HINWEISE.....	269	14.2 Untermenü für: Reinigung.....	285
10.1 Garempfehlungen.....	269	14.3 Untermenü für: Optionen.....	285
10.2 Feuchte Umluft.....	269	14.4 Untermenü für: Setup.....	286
10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....	270	14.5 Untermenü von: Service.....	286
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	271	15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	287
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	271	16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!..	288
11.1 Hinweise zur Reinigung.....	272	17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	290

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das

(durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schrantiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgeräten

**WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgeräten.

2.6 Innenbeleuchtung

**WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

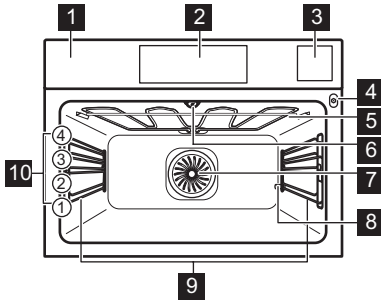
**WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

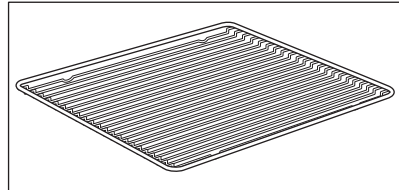


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den Temperatursensor
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Entkalkungsrohr Ausgang
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

3.2 Zubehör

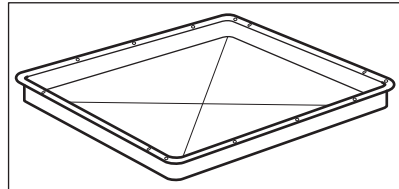
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



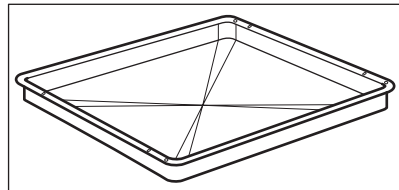
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Brat- und Fettpfanne

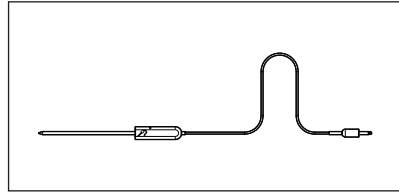
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Temperatursensor

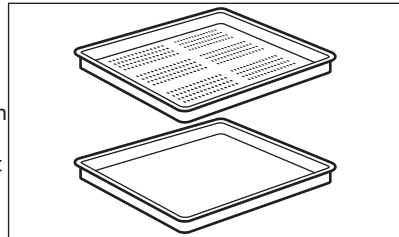
Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Dampfgarset

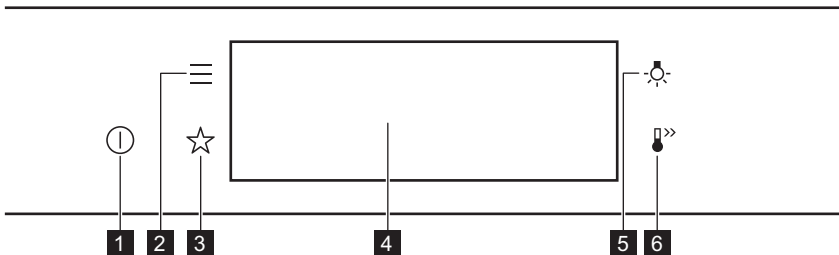
Ein unperforierter und ein perforierter Lebensmittelbehälter.

Das Dampfgarset pumpt das Kondenswasser während des Dampfgarens von den Lebensmitteln weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.



4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.1 Bedienfeld


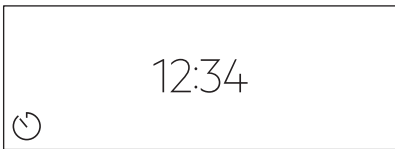
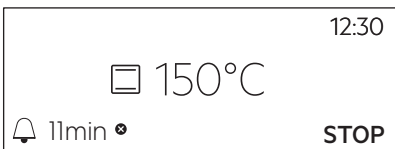
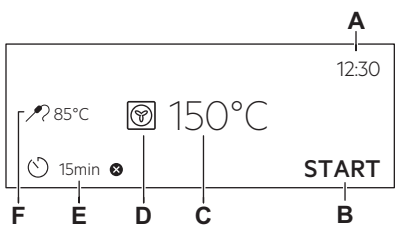


1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
2	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

 <p>START drücken.</p>	 <p>Wischen</p>	 <p>Gedrückt halten</p>
<p>Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.</p>	<p>Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.</p>	<p>Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.</p>










4.2 Display

	<p>Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur an.</p>
	<p>Wenn Sie den Backofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.</p>
	<p>Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.</p>
	<p>Display mit Tastenfunktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Uhrzeit B. START/STOP C. Temperatur D. Ofenfunktionen E. Kurzzeitwecker F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	 Zurückblättern um eine Menüebene.	 Rückgängig machen der letzten Aktion.	 Ein- und Ausschalten der Optionen.
Alarmsignal Funktionsanzeigen – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.			
 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.	
Timer-Anzeigen			
 Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.		 Abbrechen der Einstellung.	




5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

5.2 Erste Verbindung






Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit.

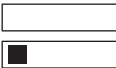



5.3 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das mit dem Dampfgarset mitgelieferte Reagenzpapier.

			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.	Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.
<p> Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.</p>			
<p>Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.</p>			

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Wasserhärte		Reagenzpapier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wassereinstufung
Ebene	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

Beträgt der Grad der Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

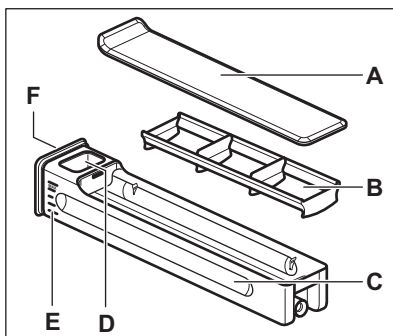
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: OK . Das Display zeigt: Temperatur.
Schritt 4	Temperatur einstellen. Drücken Sie: OK .
Schritt 5	Drücken Sie: START . Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen.
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 6	Schalten Sie den Backofen aus.

Wählen Sie eine Verknüpfung!

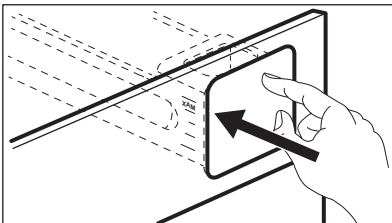
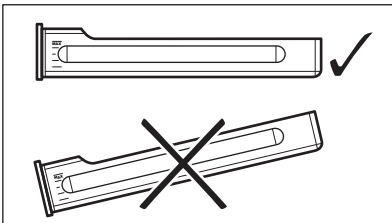



6.2 Wassertank




- A. Abdeckung
- B. Wellenbrecher
- C. Schublade
- D. Wasser-Einflüllöffnung
- E. Skala
- F. Vordere Abdeckung


6.3 Benutzung: Wassertank

Schritt 1	Drücken Sie auf die Frontabdeckung des Wassertanks.	
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Das können Sie auf zwei Arten tun:	
	A: Lassen Sie den Wassertank im Backofen und füllen Sie Wasser mit einem Gefäß ein.	B: Nehmen Sie den Wassertank aus dem Backofen und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.
Schritt 3	Tragen Sie den Wassertank in horizontaler Position, um kein Wasser zu verschütten.	
Schritt 4	Setzen Sie den Wassertank nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die Frontabdeckung, bis sich der Wassertank im Ofen befindet.	
Schritt 5	Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  VORSICHT! Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern. </div>		

6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.	
Schritt 2	Drücken Sie  . Stellen Sie die Dampfheizung ein.	
Schritt 3	Drücken Sie: OK . Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.	

TÄGLICHER GEBRAUCH



Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.
Dampfgaren 50 - 100 °C	Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
Dampf zum Schmoren 105 - 130 °C	Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
Dampf zum sanften Überbacken 135 - 150 °C	Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
Dampf zum knusprig Backen und Braten 155 - 230 °C	Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.
Schritt 5	Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und abzunehmen.
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">  <p>WARNUNG! Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.</p> </div> Verwenden Sie die Skala am Wassertank.
Schritt 8	Reinigen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Tuch. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.

Schritt 9	Drücken Sie: START . Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
Schritt 10	Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu. Am Ende des Garvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen.
Schritt 11	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 12	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.
Schritt 13	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.5 Einstellung: SousVide-Garen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Drücken Sie: OK . Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie: OK .
Schritt 5	Drücken Sie  . Das Display zeigt die Timer-Einstellungen an.
Schritt 6	Stellen Sie den Timer ein und drücken Sie: OK .

TÄGLICHER GEBRAUCH

Schritt 7	Drücken Sie: START .
Schritt 8	Restwasser kann sich auf den Vakuumbuteln und im Garraum ansammeln. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Verwenden Sie einen Teller und ein Handtuch, um die Vakuumbutel zu entnehmen. Entfernen Sie das Wasser vom Boden des Garraums mit einem Schwamm, wenn der Backofen abgekühlt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.6 Einstellung: Koch-Assistent



Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor

Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr








Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Drücken Sie:  . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
Schritt 5	Drücken Sie: START .

Wählen Sie eine Verknüpfung!




6.7 Ofenfunktionen









STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.










SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).

TÄGLICHER GEBRAUCH

Ofenfunktion	Gerät
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Joghurt-Funktion	Zum Zubereiten von Joghurt. Die Lampe ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Niedertemperaturgaren	Für zarte, saftige Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Steamify	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.
 SousVide-Garen	Es handelt sich um eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Im Abschnitt SousVide-Garen sowie im Kapitel „Hinweise und Tipps“ mit den Kochtabellen finden Sie weitere Informationen.
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Dampfgaren	Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch
 Feuchtigkeit, hoch	Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.
 Feuchtigkeit, mittel	Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie von Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze wird das Fleisch zart und saftig, und die Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.
 Feuchtigkeit, niedrig	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

6.8 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.


7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.


7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 2	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK .

Wählen Sie eine Verknüpfung!




Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ● .
Schritt 5	Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.
Schritt 6	Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.
Schritt 7	Drücken Sie: OK . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.

UHRFUNKTIONEN

Verzögerung des Starts des Garvorgangs


Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ● .
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 6	Wählen Sie den Wert.
Schritt 7	Drücken Sie: OK . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen

Schritt 1	Drücken Sie:  .
Schritt 2	Stellen Sie den Timerwert ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK .

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

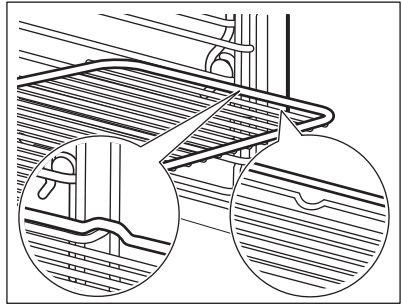
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

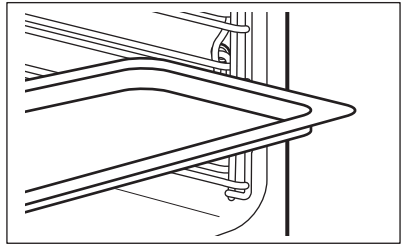
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



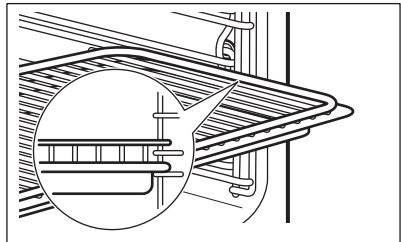
Backblech / Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost, Backblech / Auflaufpfanne:



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



8.2 Temperatursensor

Temperatursensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

VERWENDUNG: ZUBEHÖR

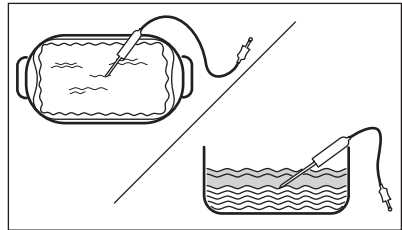
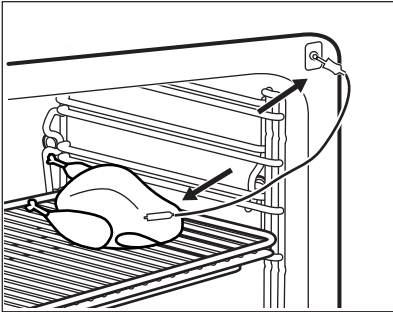
Es gibt zwei Temperatureinstellungen:	
 Backofentemperatur: mindestens 120 °C.	 Die Backofentemperatur.



Für beste Garergebnisse:		
Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

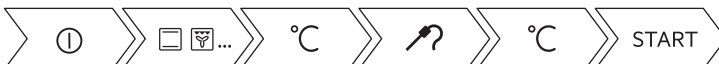
Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
Schritt 3	Einsetzen: Temperatursensor.
Fleisch, Geflügel und Fisch	Auflauf
Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor in der Speise befinden.	Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu etwas Festes. Verwenden Sie den Rand des Gerichts, um den Silikongriff der Temperatursensor zu stützen. Die Spitze der Temperatursensor darf den Boden der Backform nicht berühren.



<p>Schritt 4</p>	<p>Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.</p>
<p>Schritt 5</p>	<p>Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.</p>
<p>Schritt 6</p>	<p>Drücken Sie ● ● ● , um die bevorzugte Option einzustellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton. • Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
<p>Schritt 7</p>	<p>Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: OK, um den Hauptbildschirm aufzurufen.</p>
<p>Schritt 8</p>	<p>Drücken Sie: START . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.</p>
<p>Schritt 9</p>	<p>Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.</p> </div>




Wählen Sie eine Verknüpfung!



9. ZUSATZFUNKTIONEN



9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
Schritt 3	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie + , um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK .
 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.  – zum Abbrechen der Einstellung drücken.	



9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
Schritt 3	 ,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

9.3 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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


Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende, Niedertemperaturgaren.

9.4 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.






10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen








Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.
Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.
Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

10.2 Feuchte Umluft

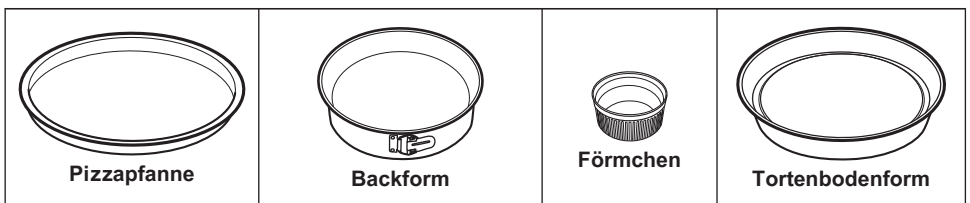
		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30

TIPPS UND HINWEISE

		 (°C)		 (Min.)
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	1	20 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombi-rost	180	1	25 - 35
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	1	30 - 40
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	25 - 35
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	25 - 35
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	1	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	15 - 25
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.






Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser
--	--	--	--

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350 und IEC 60350.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfgaren. Verwenden Sie die zweite Einschubebene. Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.			
DAMPFFUNKTION	 Behälter (Gastromnorm)	 (kg)	 (Min.)
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	8 - 9
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	10 - 11
Erbsen, gefroren	1 x 2/3 perforiert	2	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.




11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

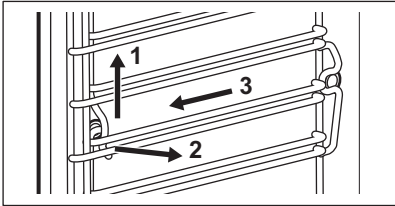
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

 <p>Reinigungs- mittel</p>	<p>Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.</p>
	<p>Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.</p>
	<p>Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.</p>
 <p>Täglicher Ge- brauch</p>	<p>Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.</p>
	<p>Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.</p>
 <p>Zubehör</p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>


11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.		

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

Vor dem Start:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Schritt 1	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.	
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung.	
Funktion	Beschreibung	Dauer
Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.
Schritt 3	Drücken Sie START . Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.	
Schritt 4	Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.	
 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.		

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

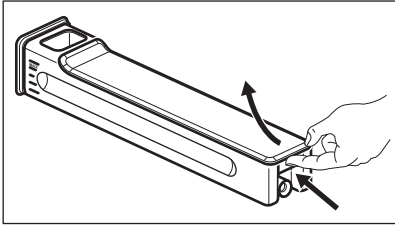
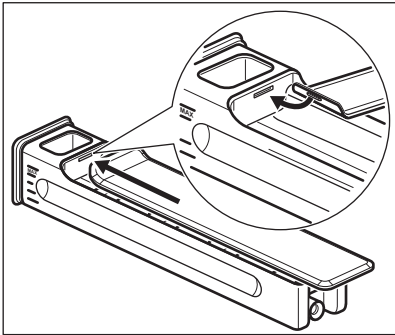
11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.
--

REINIGUNG UND PFLEGE

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Reinigung: Wassertank

Schritt 1	Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.	
Schritt 3	Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schubladenaufnahme, bis er heraus springt.	
Schritt 4	Reinigen Sie die Teile des Wassertanks mit Leitungswasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 5	Setzen Sie den Wassertank ein.	
Schritt 6	Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Schieben Sie ihn in die Schublade.	
Schritt 7	Bringen Sie den Deckel an. Führen Sie zuerst das vordere Rastelement ein, und drücken Sie den Deckel dann gegen die Tankaufnahme.	
Schritt 8	Setzen Sie den Wassertank ein.	
Schritt 9	Schieben Sie den Wassertank in den Backofen, bis er einrastet.	

11.6 Benutzung: Entkalkung

Bevor Sie beginnen:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.	Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min	
Schritt 1	Setzen Sie die Auflauffanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 3	Füllen Sie den restlichen Teil des Wassertanks bis zum Höchststand mit Wasser auf.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigung.
Schritt 5	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Auflauffanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet. Setzen Sie den Wassertank ein.
Schritt 8	Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.
<p>i Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.</p>	

Nach Abschluss der Entkalkung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
<p>i Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Backofen vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.</p>		

11.7 Entkalkungserinnerungen


Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf den Backofen zu entkalken. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

Typ	Beschreibung
Sanfte Erinnerung	Empfiehl die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.

11.8 Benutzung: Spülen

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1	Setzen Sie die Auflauffanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Min
Schritt 4	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 5	Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.9 Trocknungserinnerung

Nach Verwendung einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

11.10 Benutzung: Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
------------------	---

Schritt 2	Entfernen Sie alle Zubehörteile.
Schritt 3	Wählen Sie das Menü Reinigung / Trocknen.
Schritt 4	Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

11.11 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.



WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

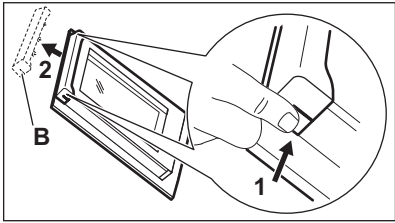
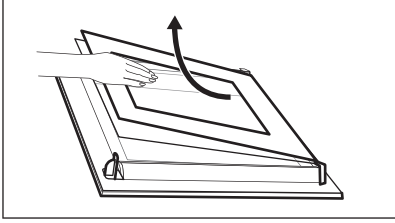


VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	

REINIGUNG UND PFLEGE

Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.	

11.12 Austausch: Lampe



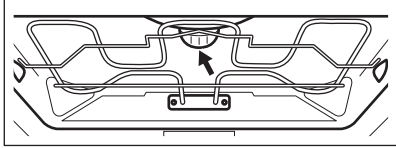
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.




Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
Schritt 4	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.	




12. FEHLERSUCHE




	WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
--	---





12.1 Was zu tun ist, wenn ...





 Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problembesehung
Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein; Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

FEHLERSUCHE

 Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problembehebung
Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.

 Komponenten	
 Beschreibung	 Problembehebung
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.



 Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei		
 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Problembehebung
Der Wassertank bleibt nicht im Backofen, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig eingedrückt.	Setzen Sie den Wassertank bis zum Anschlag in den Backofen ein.
Wasser tritt aus dem Wassertank aus.	Sie haben den Deckel des Wassertanks oder den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks und den Wellenbrecher richtig ein.

 Probleme beim Reinigungsvorgang		
 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Problembhebung
Der Wassertank ist schwer zu reinigen.	Deckel und Wellenbrecher wurden nicht entfernt.	Nehmen Sie den Deckel und den Wellenbrecher heraus.
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Der Wassertank war nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker / Wasser befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne das nächste Mal in die erste Einschubebene ein.
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in den Backofen gesprüht.	Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als der Backofen noch zu heiß war.	Warten Sie, bis der Backofen kalt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Backofen entfernt.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Wiederholen Sie die Reinigung.



Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

12.2 Handhabung: Fehlercodes



Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F111 – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.

FEHLERSUCHE

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Ofenfunktionen weiter wie bisher.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F131 – Die Temperatur des Dampfgarersensors ist zu hoch.	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Schalten Sie den Backofen wieder ein.
F144 – Der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen.	Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder.
F508 – Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

12.3 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Name des Lieferanten	AEG	
Modellbezeichnung	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Energieeffizienzindex	61.6	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.89 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.45 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	43 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	KSE792280M	36.6 kg
	KSK792280B	36.6 kg
	KSK792280M	35.7 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Energiesparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.


Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

Menüpunkt	Gerät
Koch-Assistent	Liste der automatischen Programme.
Reinigung	Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.

Menüpunkt		Gerät
Optionen		Einstellen der Backofenkonfiguration.
Einstellungen	Setup	Einstellen der Backofenkonfiguration.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Verwendung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Reinigung des Dampfgenerator-Kreislaufs. Nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen benutzen.

14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Backofen einschalten. Um den Backofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe sind mit eingeschalteter Kindersicherung möglich.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.

MENÜSTRUKTUR

Untermenü	Verwendung
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.4 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Backofen-Sprache.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

14.5 Untermenü von: Service






Untermenü	Bezeichnung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

15. DAS IST GANZ EINFACH!




Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit
---------	------------	------------	------------	-------------	---------




Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:

 EIN / AUS	 Menü	 Favoriten	 Kurzeitwecker	 Temperatur-sensor	START / STOP
--	---	--	--	--	-----------------

Beginnen Sie mit der Benutzung des Backofens

Schnellstart		Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
	Schalten Sie den Backofen ein und garen Sie mit der vor-eingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Drücken und halten Sie:  .	 ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START .
Schnellab-schaltung	Schalten Sie den Backofen jederzeit bei jeder Bildschirmanzeige oder Meldung aus.	 - drücken und gedrückt halten, bis der Backofen aus ist.		

Beginnen Sie mit dem Kochen




Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 - Drücken, um den Backofen einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	 - Einstellung der Temperatur.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Garen mit Dampf – Steamify



Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

DAS IST GANZ EINFACH!

Garen mit Dampf – Steamify			
Dampfgaren	Dampf zum Schmoren	Dampf zum sanften Überbacken	Dampf zum knusprig Backen und Braten
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen				
Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:				
Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie: 	Drücken Sie: 	Drücken Sie: 	Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer	
10% Finish Assist Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.	Drücken Sie zur Verlängerung der Gardauer +1min.

Reinigen Sie den Backofen mit Dampfreinigung	
Schritt 1 Drücken Sie: 	Schritt 2 Drücken Sie: 
Schritt 3 Wählen Sie den Modus:	
Dampfreinigung	Für eine leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Für eine gründliche Reinigung.
Entkalkung	Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.

WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Einstellung: Ofenfunktionen



Einstellung: Steamify – Garen mit einer Dampfheizfunktion



Einstellung: SousVide-Garen



Einstellung: Koch-Assistent



Einstellung: Garzeitdauer



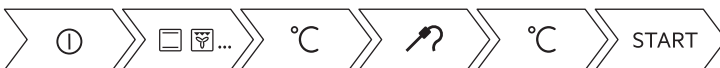
Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs



Abbrechen: Timer-Einstellung



Benutzung: Temperatursensor



17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

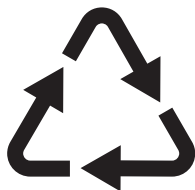
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verteiler (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verteiler in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verteiler von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verteiler müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verteiler Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den

oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registeraeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.aeg.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	293	3. TERMÉKLEÍRÁS.....	299
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	294	3.1 Általános áttekintés.....	299
1.2 Általános biztonság.....	294	3.2 Tartozékok.....	299
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	295	4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....	300
2.1 Üzembe helyezés.....	295	4.1 Kezelőpanel.....	300
2.2 Elektromos csatlakozás.....	296	4.2 Kijelző.....	301
2.3 Használat.....	297	5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	302
2.4 Ápolás és tisztítás.....	298	5.1 Kezdeti tisztítás	302
2.5 Gőzsütés.....	298	5.2 Első csatlakoztatás.....	303
2.6 Belső világítás.....	298	5.3	
2.7 Szolgáltatások.....	299	Hogyan állítsa be: Vízkeménység.....	303
2.8 Ártalmatlanítás.....	299		

6. NAPI HASZNÁLAT	304	11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	321
6.1 Sütőfunkciók beállítása.....	304	11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás	322
6.2 Víztartály.....	305	11.4 Tisztítás emlékeztető.....	322
6.3 Használata: Víztartály.....	305	11.5 Tisztítás: Víztartály.....	323
6.4 Hogyan állítsa be: Steamify - Gőzölés sütőfunkció.....	306	11.6 Használata: Vízkömentesítés....	323
6.5 Hogyan állítsa be: SousVide sütés.....	307	11.7 Vízkötelenítési emlékeztető.....	324
6.6 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés.....	308	11.8 Használata: Öblítés.....	325
6.7 Sütőfunkciók.....	309	11.9 Szárítási emlékeztető.....	325
6.8 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	312	11.10 Használata: Szárítás.....	325
7. ÓRAFUNKCIÓK	312	11.11 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	325
7.1 Órafunkciók leírása.....	312	11.12 Hogyan cserélje: Lámpa.....	327
7.2 Órafunkciók beállítása.....	312	12. HIBAELHÁRÍTÁS	327
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK	314	12.1 Mi a teendő, ha.....	327
8.1 Tartozékok behelyezése.....	314	12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok.....	329
8.2 Hűshőmérő szenzor.....	315	12.3 A szerviz számára szükséges adatok.....	330
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK	317	13. ENERGIAHATÉKONYSÁG	330
9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek.....	317	13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*.....	330
9.2 Funkciózár.....	317	13.2 Energiatakarékosság.....	331
9.3 Automatikus kikapcsolás.....	318	14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE	332
9.4 Hűtőventilátor.....	318	14.1 Menü.....	332
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK	318	14.2 Almenü ehhez: Tisztítás.....	333
10.1 Sütési javaslatok.....	318	14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók.....	333
10.2 Konvekciós levegő (nedves).....	319	14.4 Almenü ehhez: Beállítás.....	334
10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	319	14.5 Almenü a következőhöz: Szerviz.....	334
10.4 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	320	15. EGYSZERŰ!	334
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	320	16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!	336
11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések.....	321	17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	337

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 játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék 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. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. 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)	444 (460) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	455 mm
Készülék hátulsó részének magassága	440 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	882 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	3.5x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.

- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezése után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



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.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- 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 csatlakozóaljzathoz.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Gőzsütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás



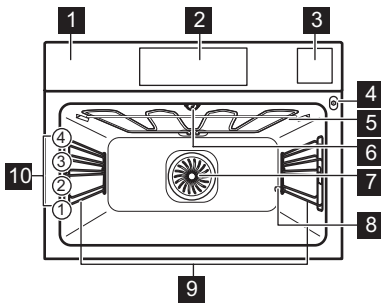
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket 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

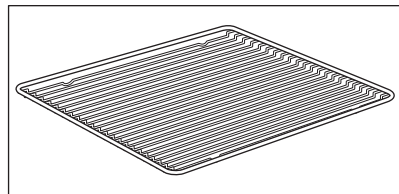


- 1** Kezelőpanel
- 2** Kijelző
- 3** Víztartály
- 4** Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Kifolyócső vízkömentesítése
- 9** Polctartó, eltávolítható
- 10** Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

Sütőrács

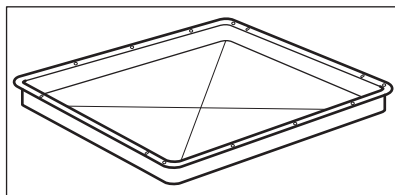
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

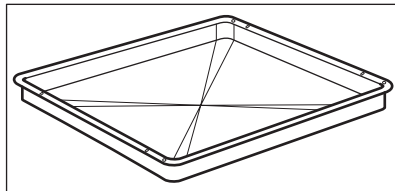
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



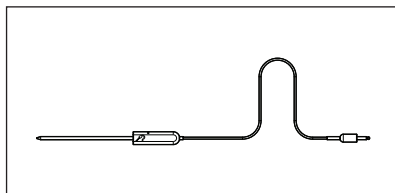
Mély tepsi

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



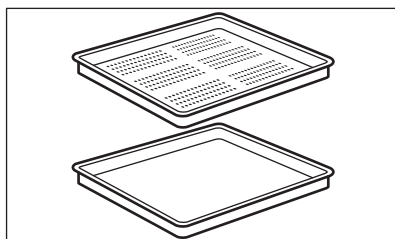
Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



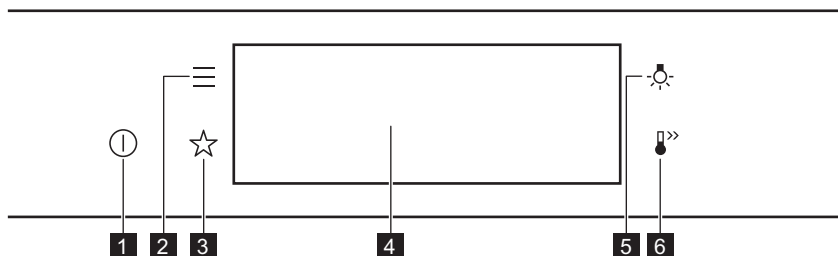
Gőzölő készlet

Egy perforálatlan és egy perforált edény.
A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél használandó. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztból készült kása), tészta.



4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.1 Kezelőpanel



A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

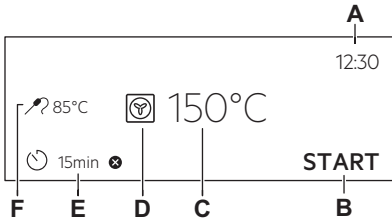
1	BE / KI	Tartsa nyomva a sütő be- és kikapcsolásához.
2	Menü	Sütőfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző	A sütő aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.










 <p>Nyomja meg a</p>	 <p>Áthelyezés</p>	 <p>Tartsa nyomva</p>
Érintse meg ujjhegygel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

4.2 Kijelző

	Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.
	A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a sütőt.
	Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

	<p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Pontos idő B. START/LEÁLLÍTÁS C. Hőmérséklet D. Sütőfunkciók E. Időzítő F. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)
---	--

<p>Kijelző visszajelzői</p>			
<p>Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.</p>			
<p> Választás / beállítás megerősítése.</p>	<p> Visszalépés egy szinttel a menüben.</p>	<p> Az utolsó művelet visszavonása.</p>	<p> A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.</p>
<p>Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzői - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.</p>			
<p> A funkció be van kapcsolva.</p>	<p> A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.</p>	<p> A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.</p>	
<p>Időzítő visszajelzők</p>			
<p> A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkció.</p>		<p> A beállítás törlése.</p>	

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

	<p>FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.</p>
--	--

5.1 Kezdeti tisztítás

		
---	---	---

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.	Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartót.






5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Vízkeménység, Pontos idő.

5.3 Hogyan állítsa be: Vízkeménység




Amikor csatlakoztatja a sütőt az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet. Használja a gőzölő készlethez mellékelt indikátorpapírt.

			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 másodpercig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.	A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.	1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.	A vízkeménység beállítása: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.
<p> Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A vízkeménység ellenőrzését a tesztet követően egy percen belül végezze el.</p>			
<p>A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.</p>			

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt (dH) a hozzá tartozó kalciumtartalommal és vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.

Vízkeménység		Indikátorpapír	Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Vízminőség szintje
Szint	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 1,3	0 - 50	lágy

NAPI HASZNÁLAT

Vízkeménység		Indikátorpa- pír	Kalciumtarta- lom (mmol/l)	Kalciumtarta- lom (mg/l)	Vízminőség szintje
Szint	dH				
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	mérsékeltten kemény
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	kemény
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	nagyon ke- mény

Amikor a csapvíz keménységének értéke 4, palackozott vízzel töltsé fel a víztartályt.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

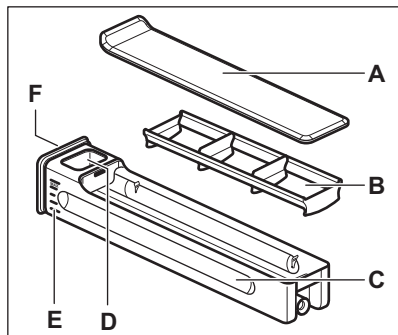
6.1 Sütőfunkciók beállítása

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
2. lépés	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.
3. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: OK . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: OK funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót. Hűshőmérő szenzor - a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.
STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.	
6. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.

Használjon parancsikont!



6.2 Vízartály



- A. Fedél
- B. Hullámtörő
- C. Fiók
- D. Vízbetöltő nyílás
- E. Skála
- F. Elülső burkolat

6.3 Használata: Vízartály


<p>1. lépés</p>	<p>Nyomja meg a vízartály elején levő burkolatot.</p>	
<p>2. lépés</p>	<p>Töltse fel a vízartályt a maximális szintig. Ez két módon végezhető el:</p>	
	<p>A: Hagyja a vízartályt a sütőben, és töltsön bele vizet egy edényből.</p>	<p>B: Vegye ki a vízartályt sütőből, és a vízcsapból töltsé fel.</p>
<p>3. lépés</p>	<p>A víz kicsöppenésének elkerüléséhez vízszintes helyzetben vigye a vízartályt.</p>	
<p>4. lépés</p>	<p>A vízartályt feltöltés után ugyanabba a helyzetbe tegye vissza a helyére. Addig nyomja az elülső burkolatot, míg a vízartály teljesen a helyére nem kerül a sütőben.</p>	
<p>5. lépés</p>	<p>Minden használat után ürítse ki a vízartályt!</p>	



VIGYÁZAT!

A víztartályt tartsa távol a forró felületektől.

6.4 Hogyan állítsa be: Steamify - Gőzölés sütőfunkció


1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.	
2. lépés	Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.	
3. lépés	Nyomja meg: OK. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.	
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.	
Gőz gőzöléshez 50 - 100 °C	Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez.	
Gőz sütéshez 105 - 130 °C	Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajtorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez.	
Gőz gyenge pirításhoz 135 - 150 °C	Ideális hús, zöldség/hús felfújtak, töltött zöldségek, hal és csőben sülték készítéséhez. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.	
Gőz sütéshez (tészta vagy hús) 155 - 230 °C	Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepény, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez. Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.	
5. lépés	Nyomja meg: OK funkciót.	
6. lépés	Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz és eltávolításhoz.	




<p>7. lépés</p>	<p>Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml). Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>⚠ FIGYELMEZTETÉS! Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.</p> </div> <p>Segítségül használja a víztartályon levő skálát.</p>
<p>8. lépés</p>	<p>Szükség esetén a víztartály külsejét puha kendővel törölje át. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.</p>
<p>9. lépés</p>	<p>Nyomja meg: START funkciót. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.</p>
<p>10. lépés</p>	<p>Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltsse fel újra a víztartályt. A sütés végén a hűtőventilátor gyorsabban forog a gőz eltávolítása érdekében.</p>
<p>11. lépés</p>	<p>Kapcsolja ki a sütőt.</p>
<p>12. lépés</p>	<p>A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.</p>
<p>13. lépés</p>	<p>A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehűlt, puha kendővel törölje szárazra a sütőtérrel.</p>

Használjon parancsikont!



6.5 Hogyan állítsa be: SousVide sütés

<p>1. lépés</p>	<p>Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.</p>
<p>2. lépés</p>	<p>Nyomja meg:  funkciót.</p>
<p>3. lépés</p>	<p>Nyomja meg: OK. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.</p>
<p>4. lépés</p>	<p>Állítsa be a hőmérsékletet, majd nyomja meg ezt: OK funkciót.</p>

5. lépés	Nyomja meg a  gombot. A kijelző az időzítő beállításait mutatja.
6. lépés	Állítsa be az időzítőt, majd nyomja meg ezt:  funkciót.
7. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
8. lépés	Víz maradhat a vákuumzacskókon és a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. A vákuumzacskókat egy tányér és egy konyharuha segítségével vegye ki. Amikor a sütő lehűlt, egy szivaccsal távolítsa el a sütőtér aljából a vizet. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőtér.

Használjon parancsikont!



6.6 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés




Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább








1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés funkciót.
4. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg:  funkciót.

Használjon parancsikont!




6.7 Sütőfunkciók









HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Grill</p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
 <p>Infrasütés</p>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</p>	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 <p>Fagyasztott ételek</p>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <p>Alsó + felső sütés</p>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 <p>Pizza funkció</p>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <p>Alsó sütés</p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.










SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Tartósítás</p>	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.

NAPI HASZNÁLAT

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Joghurt funkció	Joghurt készítéséhez. A sütőlámpa ennél a funkciónál nem világít.
 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 pirításhoz.
 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 maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.

GŐZÖLÉS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Steamify	A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja.
 SousVide sütés	A funkció neve vákuumzárású műanyag tasakokban történő, alacsony hőmérsékletű sütési módra utal. További tájékoztatásért lásd alább a Sous-Vide sütés című szakaszt, valamint a sütési táblázatokkal ellátott „Ötletek és tanácsok” című fejezetet.
 Regenerálódás	A gőzzel történő melegítés megátalja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.
 Kenyér	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Tészta kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 Vital Sütés	Zöldségek, köretek és hal párolása
 Páratartalom, magas	A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepények, Terrine (pástétom) és halak.
 Páratartalom, közepes	A funkció dinsztelt és párolt húsok, valamint kenyér és kelt tésztájú édes sütemények elkészítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá válik, a kelt tésztájú süteményeken pedig ropogós, fényes felület jön létre.
 Páratartalom, alacsony	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérges felületűvé válik.

6.8 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók leírása


Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszán működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.

7.2 Órafunkciók beállítása

Az óra beállítása	
1. lépés	Nyomja meg: Pontos idő funkciót.
2. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

Főzési időtartam beállítása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.


Főzési időtartam beállítása

2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.


Használjon parancsikont!



A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Művelet befejezése funkciót.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése funkciót.
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 funkciót.

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Főzés indításának késleltetése


6. lépés	Válassza ki az értéket.
7. lépés	Nyomja meg: OK . Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+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.

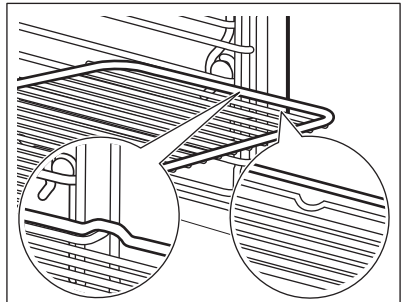
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

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.

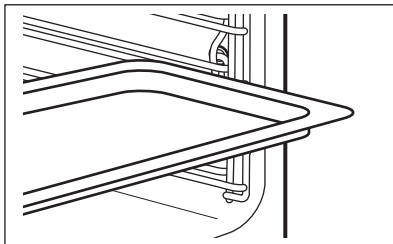
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



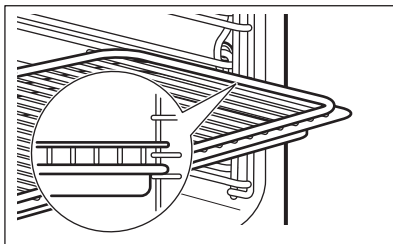
Sütő tálcá / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



Sütőrács, Sütő tálcá / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

°C

A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.

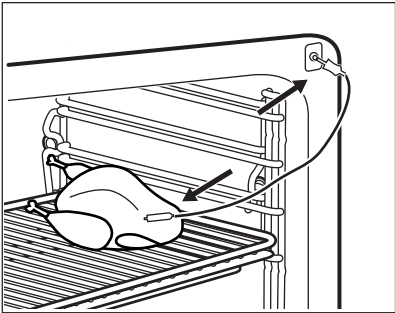
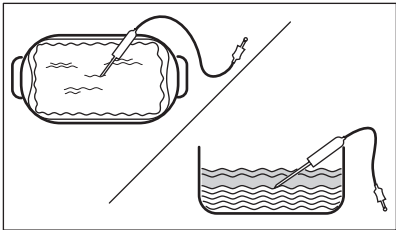

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.


A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

3. lépés	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
Hús, szárnyas és hal Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.	Zöldség/hús felfűjtak Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfűjt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.
	
4. lépés	Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót.
5. lépés	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. lépés	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - 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	Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.
	 FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.




Használjon parancsikont!



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK



9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. lépés	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Kedvencek funkciót.
4. lépés	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése funkciót.
5. lépés	Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: OK .
<p> - nyomja meg a beállítás visszaállításához.</p> <p> - nyomja meg a beállítás törléséhez.</p>	

9.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.



1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Állítson be egy sütőfunkciót.
3. lépés	 ,  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

A funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 3. lépést.

9.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok








A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi 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 javaslatok megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).


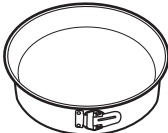

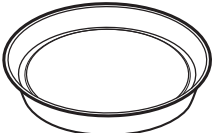
10.2 Konvekciós levegő (nedves)

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	180	1	20 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	1	25 - 35
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	1	30 - 40
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	1	25 - 35
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	1	25 - 35
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	1	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	1	15 - 25
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40

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.




ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

			
Pizzasérpenyő	Sütőedény	Bögrés sütemény	Tortasütő forma
Sötét, nem visszatüköröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatüköröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatüköröző felülettel 28 cm-es átmérő

10.4 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek, amelyek megfelelnek az EN 60350 és IEC 60350 szabványoknak.

Használja a következő funkciót: Vital Sütés funkciót. A második polcszintet használja. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.			
GŐZ FUNKCIÓ	 Tartály (Gastronorm)	 (kg)	 (perc)
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	0.3	8 - 9
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	max.	10 - 11
Borsó, gyorsfagyasztott	1 x 2/3 perforált	2	Amíg a hőmérséklet a leghidegebb ponton el nem éri a 85 °C-t.




11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

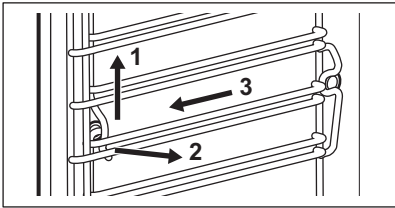
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

 <p>Tisztítósze- rek</p>	<p>A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg. A sütőtér alját néhány csepp ecettel tisztítsa meg a vízkőmaradványoktól.</p>
	<p>A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.</p>
	<p>A szennyeződések elenyhe mosogatószerezrel távolítsa el.</p>
 <p>Napi haszná- lat</p>	<p>A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.</p>
	<p>Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.</p>
 <p>Tartozékok</p>	<p>Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerezrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p>
	<p>A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.</p>

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
2. lépés	A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.	
3. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	
4. lépés	Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.	
<p>A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.</p>		

11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

1. lépés	Töltse fel a víztartályt a maximális szintig.
2. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.

Funkció	Leírás	Időtartam
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás	30 perc
Gőz tisztítás plusz	Normál tisztítás Permetezzen mosogatószerrel a sütő belsejének felületére.	75 perc

3. lépés	Nyomja meg a START gombot. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható.
4. lépés	A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

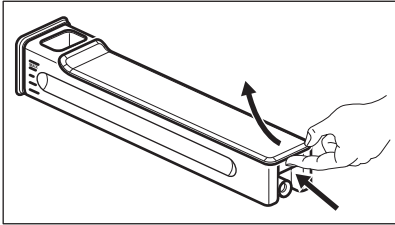
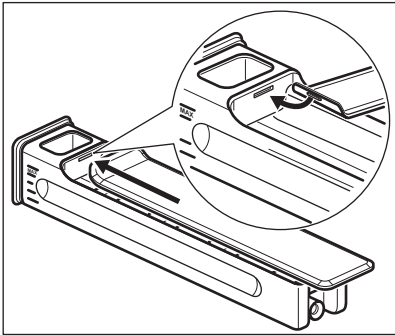
 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

Amikor a tisztítás véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét. Távolítsa el a víztartályban lévő maradék vizet.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.
Használja a következő funkciót: Gőz tisztítás plusz.

11.5 Tisztítás: Vízartály

1. lépés	Vegye ki a vízartályt a sütőből.	
2. lépés	Távolítsa el a vízartály fedelét. A fedelet a hátul található kiemelkedésnek megfelelően emelje fel.	
3. lépés	Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytestől, míg ki nem pattan.	
4. lépés	Vízzel és szappannal mossa meg a vízartály részeit. Ne használjon súrolószivacsot, és ne tisztítsa a vízartályt mosogatógépben.	
5. lépés	Szerelje össze a vízartályt.	
6. lépés	Pattintsa a helyére a hullámtörőt. Nyomja be a vízartály testébe.	
7. lépés	Szerelje fel a fedelet. Először az első rögzítőelemet illessze be, majd nyomja a vízartály testéhez.	
8. lépés	Helyezze be a vízartályt.	
9. lépés	A vízartályt rögzülésig tolja a sütő irányába.	

11.6 Használata: Vízkömentesítés

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.	Ellenőrizze, hogy a vízartály üres-e.

Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc	
1. lépés	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. lépés	Töltsön 250 ml vízköoldót a vízartályba.
3. lépés	Ezután a maximális szintig töltsse fel vízzel a vízartályt.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

4. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.
5. lépés	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkötelenítés első szakasza megkezdődik.
6. lépés	Az első szakasz végén ürítse ki a mély tepsit, majd helyezze vissza az első polcszintre.
A második szakasz időtartama: körülbelül 35 perc	
7. lépés	Töltsön a víztartályba vizet. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon vízkőoldó a víztartályban. Helyezze be a víztartályt.
8. lépés	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
ⓘ Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.	

Amikor a vízkötelenítés véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehült, puha ruhával törölje szárazra a sütőteret. Távolítsa el a visszamaradt vizet a víztartályból.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.
ⓘ Ha vízkő-maradványok találhatók a sütőben a vízkömentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.		


11.7 Vízkötelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkötelenítésének elvégzésére. A vízkötelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

Típus	Leírás
Finom emlékeztető	Javasolja, hogy vízkötelenítse a sütőt.
Határozott emlékeztető	Kötelezi, hogy vízkötelenítse a sütőt. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkötelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor.

11.8 Használata: Öblítés

Elindítás előtt:	
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

1. lépés	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. lépés	Töltsön a víztartályba vizet.
3. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés. Időtartam: 30 perc körül
4. lépés	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
5. lépés	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.	

11.9 Szárítási emlékeztető

Gőzben sütés funkció használata után a kijelzőn üzenet jelenik meg, amely a sütő kiszáraitását javasolja.

Nyomja meg az IGEN gombot a sütő kiszáraitásához.

11.10 Használata: Száraitás

Alkalmazza ezt gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszáraitásához.

1. lépés	Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.
2. lépés	Vegye ki az összes tartozékot.
3. lépés	Válassza ki a menüt: Tisztítás / Száraitás.
4. lépés	Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

11.11 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

1. lépés	Teljesen nyissa ki az ajtót.	
2. lépés	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.	
3. lépés	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.	
4. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.	
5. lépés	Húzza előre a díszléceket az eltávolításhoz.	
6. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	
7. lépés	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
8. lépés	Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
9. lépés	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, más különben az ajtó felülete túlmelegedhet.	

11.12 Hogyan cserélje: Lámpa



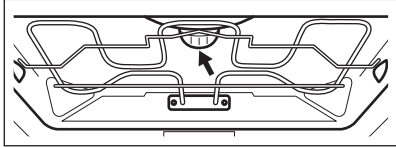
FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatról.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. lépés	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.	
2. lépés	Távolítsa el a fémgűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrát.	
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
4. lépés	Illessze a fémgűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.	




12. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha...

 A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
 Lehetséges ok	 Megoldás
A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.



A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



Lehetséges ok



Megoldás

Az óra nincs beállítva.

Állítsa be az órát. A részletekért olvassa el az „Óra funkciók” fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót.

Az ajtó nem csukódik rendesen.

Teljesen zárja be az ajtót.

Leolvadt a biztosíték.

Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

A sütőn a Gyerekzár be van kapcsolva.

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót.



Alkotóelemek



Leírás



Megoldás

Kiégett az izzó.

Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.



A víztartály nem működik megfelelően



Leírás



Lehetséges ok



Megoldás

A sütő nem tartja meg a víztartályt a behelyezés után.

Nem nyomta be teljesen a víztartály testét.

Teljesen tolja be a víztartályt a sütőbe.




Víz folyik ki a víztartályból.

A víztartály fedele vagy a hullámtörő nincs megfelelően felszerelve.

Szerelje fel ismét a víztartály fedelét és a hullámtörőt.



Hibák a tisztítási eljárásnál



 Leírás	 Lehetséges ok	 Megoldás
Nehéz kitisztítani a víztartályt.	Nem távolította el a fedelet és a hullámtörőt.	Távolítsa el a fedelet és a hullámtörőt.
Nincs víz a mély tepsiben a vízkömentesítés után.	A víztartály nem volt feltöltve a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban.
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkömentesítés után.	A mély tepszi nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a sütő aljából. Legközelebb helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
Túl sok víz található a sütőtér alján a tisztítás után.	A tisztítás megkezdése előtt túl sok tisztítószert tett a sütőbe.	Legközelebb a sütőtér falait vékony, egyenletes rétegben vonja be a tisztítószerral.
A tisztítás hatásfoka nem kielégítő.	A tisztítást túl meleg sütőnél indította el.	Várja meg, míg a sütő lehül. Ismétlje meg a tisztítást.
	A tisztítás előtt nem távolított el minden tartozékot a sütőből.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. Ismétlje meg a tisztítást.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismétlje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.



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	 Javítási mód
F111 - A Hűhőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűhőmérő szenzor-t az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.

ENERGIAHATÉKONYSÁG

 Kód és leírás	 Javítási mód
F908 - a sütő rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi sütőfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

 Kód és leírás	 Javítási mód
F131 - a gőzfejlesztő rendszer érzékelőjének hőmérséklete túl magas.	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Kapcsolja be újra a sütőt.
F144 - a Vízartály érzékelője nem méri a víz szintjét.	Üritse ki a Vízartály-t, majd töltsse fel újra.
F508 - a Vízartály nem működik megfelelően.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék 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	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Energiatakarékosági szám	61.6	
Energiatakarékosági osztály	A++	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.89 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.45 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	43 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	KSE792280M	36.6 kg
	KSK792280B	36.6 kg
	KSK792280M	35.7 kg

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiatkarékosági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.
Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

A MENÜ FELÉPÍTÉSE

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.

Maradék hő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelző jelzi a maradék hőt. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés 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

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A sütőparaméterek beállítása.
Beállítások	Beállítás	A sütőparaméterek beállítása.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Szárítás	A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához.
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás.
Gőz tisztítás plusz	Alapos tisztítás.
Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer tisztítása. Gyakori gőzöléses főzés esetén öblítse át a gőzfejlesztő rendszert a főzés után.

14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekszár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a sütő bekapcsolásakor. A sütő használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Bekapcsolt gyerekszár mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

EGYSZERŰ!

14.4 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Megnevezés
Nyelv	A kívánt nyelv beállítása.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Vízke ménység	A vízke ménység beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

14.5 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	Vízke ménység	Pontos idő
-------	-----------------	----------------	-----------------------	---------------	------------



Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:

 BE / KI	 Menü	 Kedvencek	 Időzítő	 Hűshőmérő szenzor	START / STOP
--	---	--	--	--	--------------

A sütő használatának megkezdése				
Gyors elindítás	Kapcsolja be a sütőt, majd kezdjen sütni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	1. lépés	2. lépés	3. lépés
		Tartsa megnyomva az alábbi gombot: ① funkciót.	 ... - válassza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.
Gyors kikapcsolás	A sütőt bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	① - tartsa nyomva a gombot, amíg a sütő ki nem kapcsol.		

Főzés elindítása				
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
① - nyomja meg a sütő bekapcsolásához.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	°C - állítsa be a következőt: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.

Gőzöléses főzés - Steamify			
Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.			
Gőz gőzöléshez	Gőz sütéshez	Gőz gyenge pirítás-hoz	Gőz sütéshez (tészta vagy hús)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét				
Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:				
Előre programozott sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg: ① 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 **+1min** gombot.

Sütőtisztítás gőztisztítással

1. lépés

Nyomja meg

ezt: 

2. lépés

Nyomja meg

ezt: 

3. lépés

Válasszon üzemmódot:

Gőz tisztítás

Enyhe tisztítás.

Gőz tisztítás plusz

Alapos tisztításhoz.

Vízkömentesítés

A gőzfejlesztő rendszer vízkő lerakódásoktól való megtisztításához.

Öblítés

A gőzfejlesztő rendszer átöblítése és tisztítása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Az alábbiakban az összes hasznos parancsikon látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

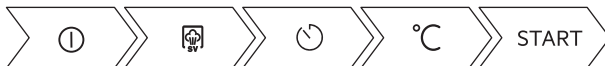
Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók



Hogyan állítsa be: Gőzölés - Főzés gőzfunkcióval



Hogyan állítsa be: SousVide sütési mód



Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Hogyan állítsa be: Főzési idő



Hogyan készleltesse: Sütés indítása és a sütés befejezése





Hogyan törölje: Időzítő beállítása



Használata: Húshőmérő szenzor



17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemt lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registeraeg.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	339	3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	345
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	340	3.1 Vispārējs pārskats.....	345
1.2 Vispārīgā drošība.....	340	3.2 Papildpiederumi.....	345
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	341	4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	346
2.1 Uzstādīšana.....	341	4.1 Vadības panelis.....	346
2.2 Elektroītīkla savienojums.....	342	4.2 Displejs.....	347
2.3 Lietošana.....	343	5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	348
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	343	5.1 Sākotnējā tīrīšana	348
2.5 Gatavošana ar tvaiku.....	344	5.2 Pirmreizējais savienojums.....	348
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	344	5.3 Iestatīšana Ūdens cietība.....	349
2.7 Serviss.....	344	6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	349
2.8 Utilizācija.....	344	6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	350

6.2	Ūdens atvilktnē.....	350	11.3	Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku.....	367
6.3	Izmantošana: Ūdens atvilktnē.....	351	11.4	Tīrīšanas atgādinājums.....	368
6.4	Iestatīšana. Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija.....	351	11.5	Kā tīrīt: Ūdens atvilktnē.....	368
6.5	Iestatīšana. SousVide režīms.....	353	11.6	Ierīces lietošana. Atkaļķošana... ..	369
6.6	Iestatīšana Gatavošanas palīgs... ..	354	11.7	Atkaļķošanas atgādinājums.....	370
6.7	Karsēšanas funkcijas.....	354	11.8	Lietošana Skalošana.....	370
6.8	Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....	357	11.9	Žāvēšanas atgādinājums.....	371
7.	PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	358	11.10	Izmantošana: Žāvēšana.....	371
7.1	Pulksteņa funkciju apraksts.....	358	11.11	Izņemšana un uzstādīšana: Durvis....	371
7.2	Pulksteņa funkcijas iestatīšana....	358	11.12	Kā nomainīt: Lampa.....	372
8.	IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI...360		12.	PROBLĒMRISINĀŠANA..... 373	
8.1	Papildpiederumu ievietošana.....	360	12.1	Kā rīkoties, ja.....	373
8.2	Termozonde.....	361	12.2	Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	375
9.	PAPILDFUNKCIJAS.....363		12.3	Servisa dati.....	376
9.1	Saglabāšana: Izlase.....	363	13.	ENERGOEFEKTIVITĀTE..... 376	
9.2	Funkciju bloķēšana.....	363	13.1	Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....	376
9.3	Automātiskā izslēgšanās.....	363	13.2	Elektroenerģijas taupīšana.....	377
9.4	Dzesēšanas ventilators.....	364	14.	IZVĒLNES STRUKTŪRA.....378	
10.	PADOMI UN IETEIKUMI.....364		14.1	Izvēlne.....	378
10.1	Gatavošanas ieteikumi.....	364	14.2	Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	378
10.2	Ventilatora kars. ar mitrumu.....	364	14.3	Apakšizvēlne: Iespējas.....	379
10.3	Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	365	14.4	Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	379
10.4	Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	365	14.5	Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... ..	380
11.	KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 366		15.	TAS IR VIENKĀRŠI!..... 380	
11.1	Piezīmes par tīrīšanu.....	366	16.	IZMANTOJIET SAĪSNI!..... 382	
11.2	Izņemšana. Plauktu balsti	367	17.	APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU383	

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 līdz 8 gadu vecumam un personām ar plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem piekļūt iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības opcija, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

- **UZMANĪBU:** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns 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)	444 (460) mm
Skapīša platums	560 mm

Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	455 mm
Ierīces aizmugures augstums	440 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	882 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	3.5x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriķa padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētājā 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: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- 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 atvērtaļai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



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 iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija



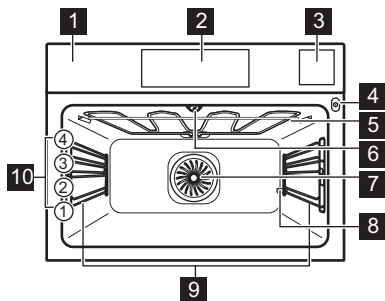
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

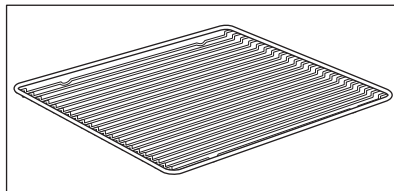


- 1** Vadības panelis
- 2** Displejs
- 3** Ūdens atvilkne
- 4** Termozondes kontaktligzda
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9** Plaukta atbalsts, izņemams
- 10** Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

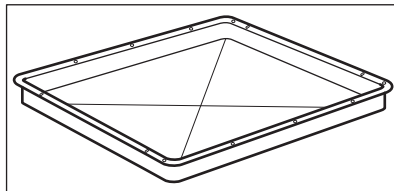
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



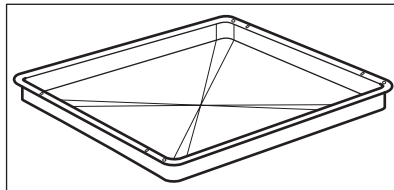
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



Grila/cepamā pannā

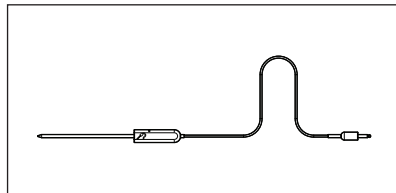
Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

Termozonde

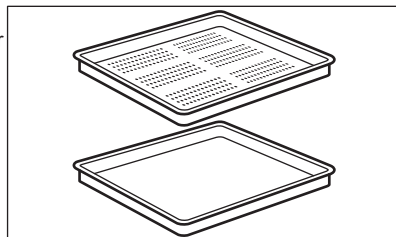
Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Komplekts gatavošanai ar tvaiku

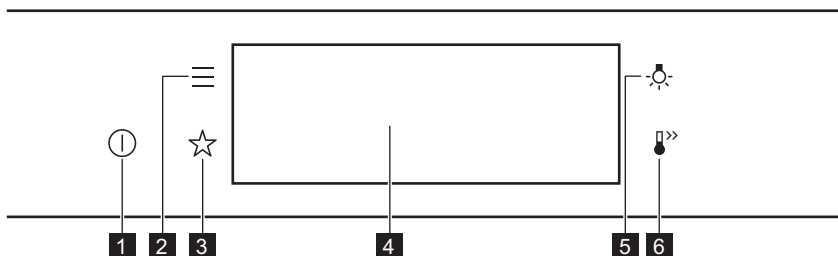
Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju.

Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeņu, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).




4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.1 Vadības panelis


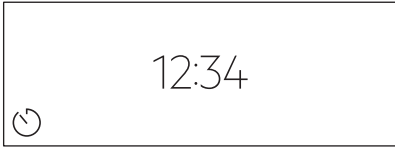
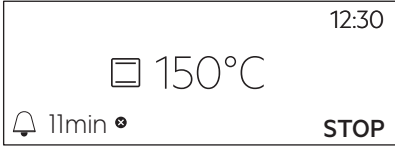
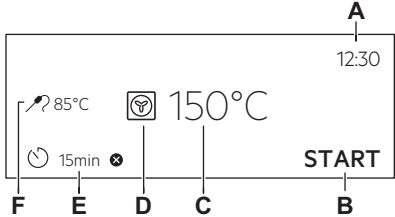


1	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni.
2	Izvēlne	Uzskaita cepeškrāsns funkcijas.
3	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
4	Displejs	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

 <p>Piespiediet</p>	 <p>Pavirziet</p>	 <p>Nospiediet un turiet nospiestu</p>
<p>Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.</p>	<p>Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.</p>	<p>Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.</p>

4.2 Displejs

	<p>Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru.</p>
	<p>Ja nelietojat cepeškrāsni 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.</p>
	<p>Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.</p>
	<p>Displejs ar galveno funkciju kopu.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Diennakts laiks B. SĀKT/PĀRTRAUKT C. Temperatūra D. Karsēšanas funkcijas E. Taimers F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES




 Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.	 Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.	 Pēdējās darbības atcelšana.	 Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
Skaņas signāls funkciju indikatori — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls.			
 Funkcija ir ieslēgta.	 Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.	 Skaņas signāls ir izslēgts.	
Taimera indikatori			
 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.	 Iestatījuma atcelšana.		

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

		
1. solis	2. solis	3. solis
Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Notīriet cepeškrāsni un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.






5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.





Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.

5.3 Iestatīšana Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsni elektrofiltram, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe. Izmantojiet tvaika aprīkojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.

			
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
levietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Ne-novietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.	Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni.	Pēc 1 minūtes nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu.	Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.
<p> Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas.</p>			
<p>Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.</p>			

Turpmāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar atbilstošu kalcija nogulsņu līmeni un ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Pakāpe	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	mīksts
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidēji ciets
3	15–21		2,6–3,8	101–150	ciets
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	ļoti ciets

Ja ūdens cietības pakāpe ir 4, piepildiet ūdens atvilktni ar negāzētu pudelēs pildītu ūdeni.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



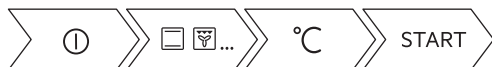
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

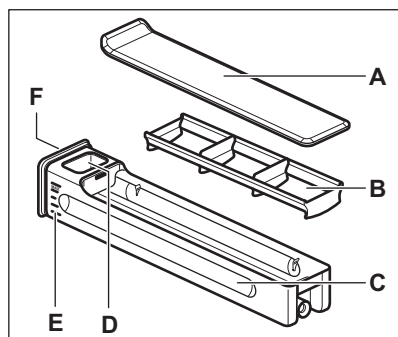
6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. solis	Izslēdziet 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 — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
6. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.

Izmantojiet saīsni!

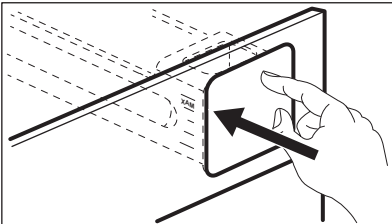
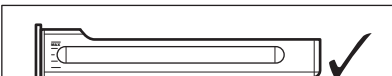




6.2 Ūdens atvilktnē




- A. Vāks
- B. Viļņlauzis
- C. Atvilktnē
- D. Ūdens uzpildes atvere
- E. Skala
- F. Priekšējais pārsegs


6.3 Izmantošana: Ūdens atvilktnē

<p>1. solis</p>	<p>Nospiediet uz ūdens atvilktnes priekšpusē esošā vāciņa.</p>	
<p>2. solis</p>	<p>Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. To var izdarīt divējādi:</p>	
	<p>A: atstājiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī un ielejiet ūdeni no tvertnes.</p>	<p>B: izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsns un uzpildiet to no ūdens krāna.</p>
<p>3. solis</p>	<p>Nesiet ūdens atvilktni horizontālā stāvoklī, lai izvairītos no ūdens izšļakstīšanās.</p>	
<p>4. solis</p>	<p>Pēc ūdens atvilktnes piepildīšanas ievietojiet to atpakaļ. Nospiediet priekšējo vāciņu, līdz ūdens atvilktnē ir atpakaļ cepeškrāsnī.</p>	
<p>5. solis</p>	<p>Iztukšojiet ūdens atvilktni pēc katras lietošanas reizes.</p>	
<p> UZMANĪBU! Netuviniet ūdens atvilktni karstām virsmām.</p>		

6.4 Iestatīšana. Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija

<p>1. solis</p>	<p>ieslēdziet cepeškrāsnī. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē.</p>
<p>2. solis</p>	<p>Nospiediet , Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.</p>
<p>3. solis</p>	<p>Nospiediet: OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.</p>
<p>4. solis</p>	<p>Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.</p>

IZMANTOŠANA IKDIENĀ



<p>Tvaiks tvaicēšanai 50–100 °C</p>	<p>Dārzeņu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, teriņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.</p>
<p>Tvaiks sautēšanai 105–130 °C</p>	<p>Sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.</p>
<p>Tvaiks vieglai grauzdēšanai 135–150 °C</p>	<p>Gaļai, sautējumiem, pildītiem dāržeņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimerī, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.</p>
<p>Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai 155–230 °C</p>	<p>Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dāržeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimerī un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.</p>
<p>5. solis</p>	<p>Nospiediet OK.</p>
<p>6. solis</p>	<p>Nospiediet ūdens atvilktnes pārsegu, lai atvērtu un izņemtu to.</p>
<p>7. solis</p>	<p>Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml). Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm.</p> <div data-bbox="210 959 1028 1098" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.</p> </div> <p>Izmantojiet ūdens atvilktnē esošo skalu.</p>
<p>8. solis</p>	<p>Nepieciešamības gadījumā noslaukiet ūdens atvilktnes ārpusi ar mīkstu drānu. Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.</p>
<p>9. solis</p>	<p>Nospiediet START. Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.</p>
<p>10. solis</p>	<p>Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni. Gatavošanas beigās dzesēšanas ventilators darbojas ātrāk, lai izvadītu tvaiku.</p>

11. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.
12. solis	Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes.
13. solis	Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

Izmantojiet saīsni!



6.5 Iestatīšana. SousVide režīms

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Nospiediet: OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
4. solis	Iestatiet temperatūru un nospiediet OK.
5. solis.	Nospiediet  . Displejā tiek attēloti taimera iestatījumi.
6. solis	Iestatiet taimeri un nospiediet: OK.
7. solis	Nospiediet: START .
8. solis	Atlikušais ūdens var uzkrāties uz vakuuma maisiņiem un cepeškrāsns iekšpusē. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Izņemiet vakuuma maisiņus, izmantojot šķīvi un dvieli. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, savāciet ūdeni cepeškrāsns apakšā, izmantojot sūkli. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Izmantojiet saīsni!



6.6 Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavotības pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk



1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet: 
3. solis	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
4. solis	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
5. solis	Nospiediet START .






Izmantojiet saīsni!






6.7 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.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 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. Kārīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



SPECIĀLIE








Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Konservēšana	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 Jogurta funkcija	Jogurta pagatavošanai. Apgaismojums šai funkcijai ir izslēgts.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 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	Mīkstu, 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 cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Steamify	Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauzdēšanai un cepšanai.
 SousVide režīms	Funkcijas nosaukums attiecas uz gatavošanas metodi vakuumā (noslēgtos plastmasas maisiņos) zemā temperatūrā. Lai uzzinātu vairāk, skatiet turpmāk sadaļu "Gatavošana SousVide režīmā" un nodaļu "Padomi un ieteikumi" ar tajās sniegtajām gatavošanas tabulām.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku</p>	<p>Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.</p>
 <p>Maizes cepšana</p>	<p>Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.</p>
 <p>Mīklas raudzēšana</p>	<p>Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.</p>
 <p>Tikai tvaicēšana</p>	<p>Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana</p>
 <p>Augsts mitrums</p>	<p>Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztiē pīrāgi, terīnes un zivis.</p>
 <p>Vidējs mitrums</p>	<p>Šī funkcija ir piemērota sutinātās un sautētas gaļas, kā arī maizes un saldās rauga mīklas gatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, nodrošinot kraukšķīgu virsmu, savukārt rauga mīklas produktiem — kraukšķīgu un spīdīgu virsmu.</p>
 <p>Zems mitrums</p>	<p>Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu.</p>

6.8 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".


7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana



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.



Izmantojiet saīsni!



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:  . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana

1. solis	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. solis	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet ● ● ● .
5. solis	Nospiediet Atliktais starts.
6. solis	Atlasiet vērtību.
7. solis	Nospiediet:  . 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.

IZMANTOŠANA: PĀPILDPIEDERUMI

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.

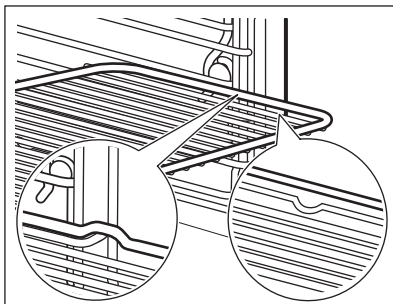
8. IZMANTOŠANA: PĀPILDPIEDERUMI

8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

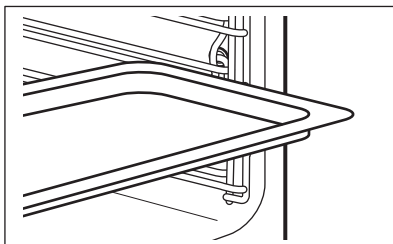
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



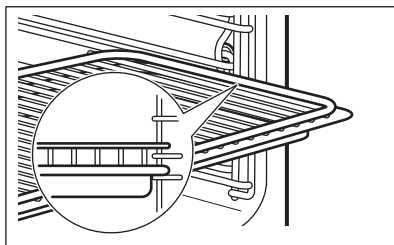
Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

°C	🔑
Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C	Ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

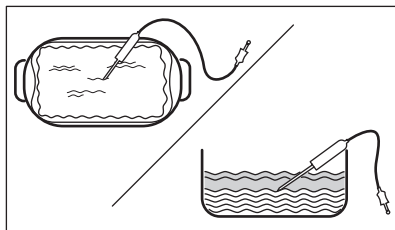
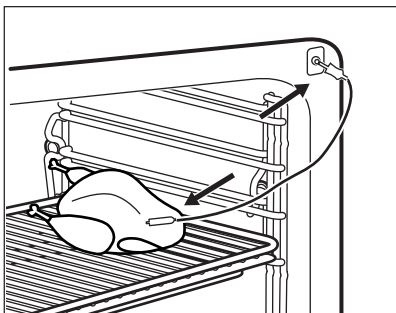
Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.
---	---	---



Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

Funkcijas Termozonde izmantošana

1. solis	leslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. solis	Ievietošana. Termozonde.
Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.	Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI



4. solis	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	<ul style="list-style-type: none"> • • • - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju: • Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls. • Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.
7. solis	Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. solis	Nospiediet: START . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
9. solis	<p>Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> BRĪDINĀJUMS! Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p> </div>




Izmantojiet saīsni!



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 cepeškrāsni.
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.
<p> — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.</p> <p> — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.</p>	



9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. solis	  — nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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

PADOMI UN IETEIKUMI

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsni, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi








Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.






Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.

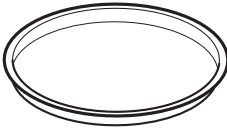
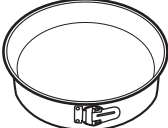


10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	1	20 - 30
Biskvītkūkas pīrā- ga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	1	25 - 35
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	1	30 - 40
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	1	25 - 35
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	1	25 - 35
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	1	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	1	15 - 25
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

			
Picas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs




10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar EN 60350 un IEC 60350.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

Izmantojiet funkciju Tikai tvaicēšana.
Izmantojiet otrā plaukta līmeni.
Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

TVAIKA FUNKCIJA	 Tvertne (Gastronorm)	 (kg)	 (min.)
Brokoļi, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	1 x 2/3 perforēts	0.3	8 - 9
Brokoļi, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	1 x 2/3 perforēts	maks.	10 - 11
Zirņi, saldēti	1 x 2/3 perforēts	2	Līdz temperatūra aukstākajā punktā sasniedz 85 °C.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas
līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
Notīriet kalķakmens paliekas no cepeškrāsns iekšpuses apakšas ar dažiem pilieniem etiķa.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ik-
dienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsni ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Papildpiederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
2. solis	Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.	
3. solis	Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.	
4. solis	Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.	
Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.		

11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku

Pirms sākt:		
Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	Izņemiet visus piederumus un plauktu balstus.	Tīriet tilpnes apakšu un durvju iekšējo stiklu ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.

1. solis	Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.	
2. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.	
Funkcija	Apraksts	Darb. laiks
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana	30 min.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

Tvaika tīrīšanas Plus	Normālā tīrīšana Izsmidziniet tīlpi ar mazgāšanas līdzekli.	75 min.
3. solis	Nospiediet START . Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atskan skaņas signāls, kad tīrīšana beidzas.	
4. solis	Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.	
i Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.		

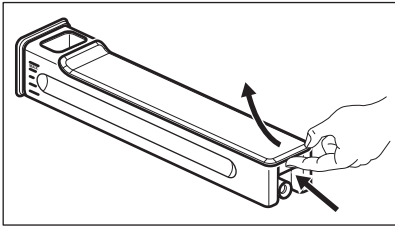
Tīrīšanai beidzoties:

Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir auksta, notīriet iekšieni ar mīkstu drānu. Izlejiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.	Atstājiet cepeškrāsns durvis vaļā un gaidiet, līdz tīlpe ir sausa.
-------------------------	--	--

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.
Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.


11.5 Kā tīrīt: Ūdens atvilktnē

1. solis	Izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsns.	
2. solis	Noņemiet ūdens atvilktnes vāku. Paceliet pārsegu atbilstoši aizmugurējam izvirkšumam.	
3. solis	Noņemiet viļņlauzi. Pavelciet to prom no atvilktnes korpusa, līdz tā atveras.	
4. solis	Mazgājiet ūdens atvilktnes detaļas ar ūdeni un ziepēm. Neizmantojiet abrazīvus sūklus un nemazgājiet ūdens atvilktni trauku mazgājamā mašīnā.	

5. solis	Samontējiet ūdens atvilktni.	
6. solis	Nofiksējiet viļņlauzi. Iebīdiet to atvilktnes korpusā.	
7. solis	Samontējiet vāku. Vispirms ievietojiet priekšējo aizdari un tad spiediet to pret atvilktnes korpusu.	
8. solis	Ievietojiet ūdens atvilktni.	
9. solis	Spiediet ūdens atvilktni cepeškrāsns virzienā, līdz tā nofiksējas.	

11.6 Ierīces lietošana. Atkaļķošana

Pirms sākšanas:		
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.	Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša.

Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min.	
1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
2. solis	Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
3. solis	Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei.
4. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.
5. solis	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.
6. solis	Iztukšojiet dziļo cepešpannu pēc šīs pirmā posma beigām un ievietojiet to atpakaļ ierīcē pirmā plaukta pozīcijā.
Otrā posma ilgums: aptuveni 35 min.	
7. solis	Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni. Gādājiet, lai ūdens atvilktnē nebūtu saglabājušās atkaļķošanas līdzekļa paliekas. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
8. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
<p> Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.</p>	

Kad atkaļķošanas process ir beidzies:

Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, noīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu. Iztukšojiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.	Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst.
-------------------------	---	---

① Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsnī saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.

11.7 Atkaļķošanas atgādinājums

Ir divi atgādinājumi, kas aicina atkaļķot cepeškrāsni. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

Veids	Apraksts
Nestingrs atgādinājums	iesaka atkaļķot cepeškrāsni.
Stingrs atgādinājums	Obligāti jāatkaļķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkaļķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta.

11.8 Lietošana Skalošana

Pirms sākšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
--	---

1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
2. solis	Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni.
3. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana. Ilgums: aptuveni 30 min.
4. solis	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
5. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.

① Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

11.9 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izžāvēt cepeškrāsni. Spiediet JĀ, lai izžāvētu cepeškrāsni.

11.10 Izmantošana: Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsni.

1. solis	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir auksta.
2. solis	Izņemiet visus piederumus.
3. solis	Izvēlieties izvēlni: Tīrīšana / Žāvēšana.
4. solis	Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.



BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

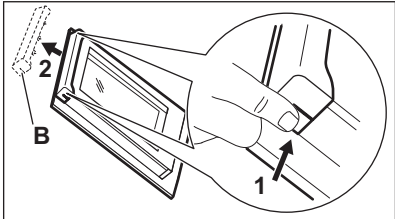
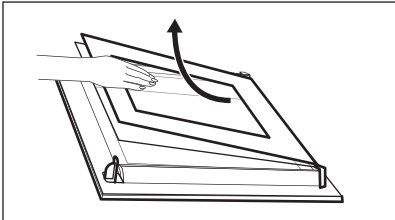


UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa 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 ārpuse.	

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

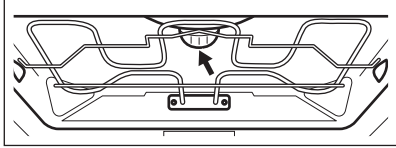
<p>4. solis</p>	<p>Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p>	
<p>5. solis</p>	<p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p>	
<p>6. solis</p>	<p>Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.</p>	
<p>7. solis</p>	<p>Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemasgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.</p>	
<p>8. solis</p>	<p>Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.</p>	
<p>9. solis</p>	<p>Vīspirms uzstādiat mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.</p>	

11.12 Kā nomainīt: Lampa

 **BRĪDINĀJUMS!**
 Elektrošoka risks.
 Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzīsusī.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrofikla.	Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.	

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...



Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis



Risinājums

Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta nepareizi.

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas piegādei.

Pulkstenis nav iestatīts.

Iestatiet pulksteni; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas".

Durvis nav aizvērtas pareizi.

Aizvērt durvis līdz galam.




Izdedzis drošinātājs.





Pārlicinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.





Ir ieslēgta cepeškrāsns Bērnu drošības funkcija.





Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.

PROBLĒMRISINĀŠANA

 Detalās	
 Apraksts	 Risinājums
Spuldze ir izdegusi.	Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".

 Ūdens atvilktnē nedarbojas pareizi		
 Apraksts	 Iespējamais cēlonis	 Risinājums
Pēc ūdens atvilktnes ievietošanas ūdens nepaliek cepeškrāsnī.	Ūdens atvilktnes tvertne nav pilnībā ievietota.	Pilnībā ievietojiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī.
No ūdens atvilktnes tek ārā ūdens.	Nepareizi samontēts ūdens atvilktnes vāks vai viļņlauzis.	Vēlreiz samontējiet ūdens atvilktnes vāku un viļņlauzi.

 Problēmas ar tīrīšanas kārtību		
 Apraksts	 Iespējamais cēlonis	 Risinājums
Sarežģīti iztīrīt ūdens atvilktni.	Netika izņemts vāks un viļņlauzis.	Izņemiet vāku un viļņlauzi.
Pēc atkaļķošanas grīlā / cepešpannā nav ūdens.	Ūdens atvilktnē nebija uzpildīta līdz galam.	Pārliecinieties, ka ūdens atvilktnē ir atkaļķošanas līdzeklis/ūdens.
Pēc atkaļķošanas cepeškrāsns tilpnes apakšā atrodas netīrs ūdens.	Grīls/cepešpanna atrodas nepareizā plaukta līmenī.	Saslaukiet cepeškrāsns apakšā esošās ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli. Nākamreiz novietojiet grīlu / cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.



 Problēmas ar tīrīšanas kārtību		
 Apraksts	 Iespējamais cēlonis	 Risinājums
Pēc cepeškrāsns tīrīšanas tīl-nes apakšā ir pārāk daudz ūdens.	Pirms tīrīšanas sākuma cepeškrāsnī tika ieliets pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa.	Nākamreiz uzklājiet mazgāšanas līdzekli plānā kārtā uz tīl-nes sienām.
Neapmierinošs tīrīšanas rezul-tāts.	Jūs uzsākat tīrīšanas procesu, kad cepeškrāsns bija par karstu.	Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Atkārtojiet tīrīšanu.
	Pirms tīrīšanas visi papildpie-derumi nebija izņemti no ce-peškrāsns.	Izņemiet no cepeškrāsns vis-us piederumus. Atkārtojiet tīrī-šanu.

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi



Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F111 - Termozonde nav pareizi ievietots ligz-dā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsnsi.

Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās cepeškrāsns funkcijas turpinās darboties kā parasti.

ENERGOEFEKTIVĀTE

 Kods un apraksts	 Risinājums
F131 - tvaika ierīces sensora temperatūra ir pārāk augsta.	Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā atdziest. Atkal ieslēdziet cepeškrāsni.
F144 - Ūdens atvilktnes sensors nevar izmērīt ūdens līmeni.	Iztukšojiet Ūdens atvilktni un piepildiet to.
F508 - Ūdens atvilktnes nedarbojas pareizi.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

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 cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFEKTIVĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907
Energoefektivitātes indekss	61.6
Energoefektivitātes klase	A++
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.89 kWh/ciklā

Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.45 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	43 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	KSE792280M	36.6 kg
	KSK792280B	36.6 kg
	KSK792280M	35.7 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.
 Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.
 Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns 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, neuzsildiet cepeškrāsni 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 cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot cepeškrāsni, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsnī 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

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana	Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.

Apakšizvēlne	Lietošana
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkalķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana. Pēc biežas gatavošanas ar tvaiku aktivizējiet skalošanas ciklu.

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot cepeškrāsni, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot cepeškrāsni, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama.
Ātrā uzsilšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsns funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata cepeškrāsns saskarnes valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.

TAS IR VIENKĀRŠI!

Apakšizvēlne	Apraksts
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.




14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne



Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

15. TAS IR VIENKĀRŠI!

Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:					
Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Ūdens cietība	Diennakts laiks

Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:					
① IESLĒGT / IZSLĒGT	≡ Izvēlne	☆ Izlase	⌚ Taimers	🔑 Termozonde	START / STOP




Sāciet lietot cepeškrāsni				
Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis	2. solis	3. solis
		Nospiediet un turiet nospiešanu:  .	 ... – atlasiet vēlamo funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet cepeškrāsni jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešanu  , līdz cepeškrāsns izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu				
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
 – nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāsni.	 ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	°C – iestatiet temperatūru .	OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.



Ēdiena gatavošana ar tvaiku — Steamify			
Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.			
Tvaiks tvaicēšanai	Tvaiks sautēšanai	Tvaiks vieglai grauzdēšanai	Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu
Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

TAS IR VIENKĀRŠI!

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu				
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.

Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot tīrīšanu ar tvaiku		
1. solis Nospiediet: 	2. solis Nospiediet: 	3. solis Atlasiet režīmu:
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.	
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.	
Atkaļķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.	
Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.	

16. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsnas. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



Iestatīšana Steamify funkcija — gatavošana ar tvaika karsēšanas funkciju



Iestatīšana SousVide gatavošana



Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Iestatīšana Gatavošanas laiks



Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas





Atcelšana Taimera iestatīšana



Izmantošana. Termozonde



17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais. Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registeraeg.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	385	3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	391
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	386	3.1 Bendroji apžvalga.....	391
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	386	3.2 Priedai.....	391
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	387	4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..	392
2.1 Įrengimas.....	387	4.1 Valdymo skydelis.....	392
2.2 Elektros prijungimas	388	4.2 Valdymo skydelis.....	393
2.3 Naudojimas.....	389	5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	394
2.4 Priežiūra ir valymas.....	390	5.1 Pirminis valymas	394
2.5 Troškimas garuose.....	390	5.2 Pirmasis prijungimas.....	394
2.6 Vidinis apšvietimas.....	390	5.3 Kaip nustatyti: Vandens kietumas	394
2.7 Paslauga.....	390		
2.8 Išmetimas.....	390		

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	395	11.4 Priminimas apie valymą.....	416
6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	396	11.5 Kaip valyti: Stalčius vandeniui...	416
6.2 Stalčius vandeniui.....	396	11.6 Kaip naudoti: Kalkių	
6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui..	397	nuosėdų šalinimas.....	417
6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo		11.7 Priminimas šalinti kalkių	
garuose funkcija.....	397	nuosėdas.....	418
6.5 Kaip nustatyti: Kepimas		11.8 Kaip naudoti: Garų	
vakuume „SousVide“.....	399	sistemos praplovimas.....	419
6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas...	400	11.9 Džiovinimo priminimas.....	419
6.7 Kaitinimo funkcijos.....	401	11.10 Kaip naudoti:	
6.8 Pastabos: Drėgnas		Orkaitės džiovinimas.....	419
konvek. kepimas.....	404	11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	420
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	404	11.12 Kaip pakeisti: Lemputė.....	421
7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas....	404	12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	422
7.2 Kaip nustatyti		12.1 Ką daryti, jeigu.....	422
Laikrodžio funkcijos.....	405	12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	424
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	407	12.3 Naudojimo informacija.....	425
8.1 Priedų naudojimas.....	407	13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	425
8.2 Maisto termometras.....	408	13.1 Informacija apie gaminį ir	
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	410	informacinis gaminio lapas*.....	425
9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios..	410	13.2 Energijos taupymas.....	426
9.2 Funkcijų užraktas.....	411	14. MENIU STRUKTŪRA.....	427
9.3 Automatinis išsijungimas.....	411	14.1 Meniu.....	427
9.4 Aušinimo ventilatorius.....	412	14.2	
10. PATARIMAI.....	412	Papildomas meniu, skirtas: Valymas.	427
10.1 Gaminimo rekomendacijos.....	412	14.3	
10.2 Drėgnas konvek. kepimas.....	412	Papildomas meniu, skirtas: Parinktys	428
10.3 Drėgnas konvek. kepimas –		14.4	
rekomenduojami priedai.....	413	Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim	
10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros		as.....	428
įstaigoms.....	413	14.5	
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	414	Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim	
11.1 Pastabos dėl valymo.....	414	as.....	429
11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos	415	15. TAI PAPERASTA!.....	429
11.3 Kaip naudoti: Valymas garais....	415	16. PASINAUDOKITE NUORODA!.....	431
		17. APLINKOS APSAUGA.....	432

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.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- 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 lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaisą įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	444 (460) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	455 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	440 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	882 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	3.5x25 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 vardinis 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 neliesų 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 (įskunami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba 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 šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



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 nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsus. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Troškinimas garuose



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.6 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas



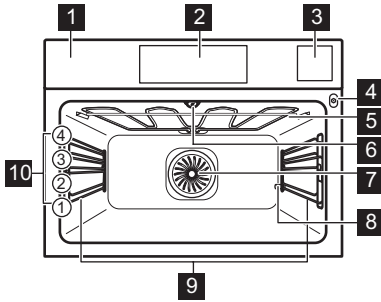
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

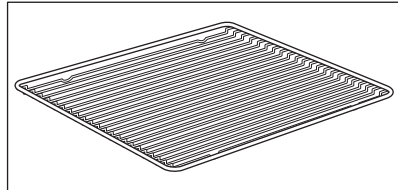


- 1** Valdymo skydelis
- 2** Valdymo skydelis (ekranas)
- 3** Stalčius vandeniui
- 4** Maisto termometro lizdas
- 5** Šildymo elementas
- 6** Lemputė
- 7** Ventilatorius
- 8** Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9** Lentynos atrama, išimama
- 10** Vietos lentynoje

3.2 Priedai

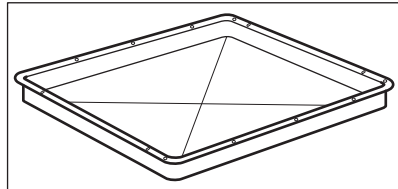
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.



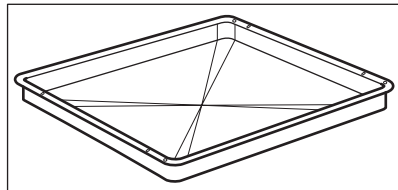
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



Grilio / kepinimo prikaistuvis

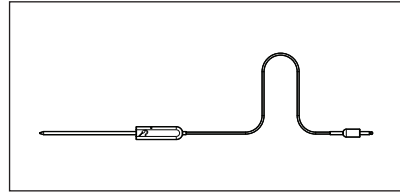
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.

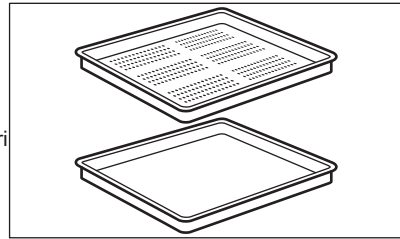


Garinimo rinkinys

Vienas maisto indas su angomis, kitas be.

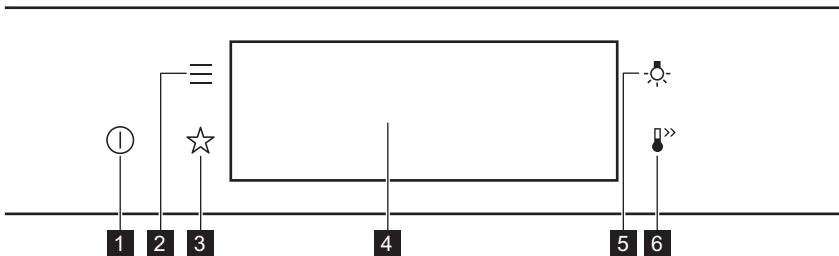
Gaminant valgi garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį.

Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.






4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

4.1 Valdymo skydelis

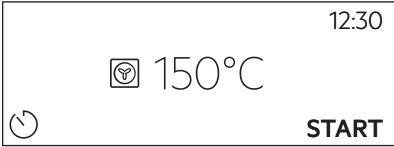
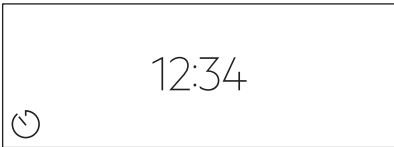
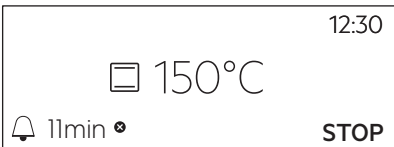
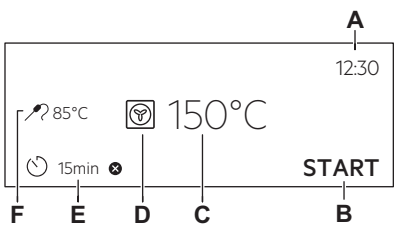


1	Įjungta / Išjungta	Pašalinti nuspaužę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę.
2	Meniu	Pateikiamas orkaitės funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Valdymo skydelis (ekranas)	Parodo orkaitės nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

 <p>Laikykite nuspaudę</p>	 <p>Perkelti</p>	 <p>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</p>
<p>Palieskite paviršių pirštu.</p>	<p>Braukite pirštu per paviršių.</p>	<p>Lieskite paviršių 3 sekundes.</p>










4.2 Valdymo skydelis

	<p>Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.</p>
	<p>Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.</p>
	<p>Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.</p>
	<p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Paros laikas B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS C. Temperatūra D. Kaitinimo funkcijos E. Laikmatis F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Valdymo skydelio indikatoriai

Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.




PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

 Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.	 Sugrįžti menu vienu lygiu atgal.	 Panaikinti paskutinį veiksmą.	 Parinktimis įjungti ir išjungti.
Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas.			
 Funkcija įjungta.	 Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.	 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.	
Laikmačio indikatoriai			
 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.	 Atšaukti nustatymą.		

5. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

 ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas






		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.	Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

5.2 Pirmasis prijungimas

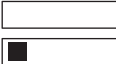



Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą. Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.

5.3 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.

			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
Įkiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.	Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.	Palaukite 1 min., patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę.	Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.
<p> Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min. po testo.</p>			
Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.			

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumas		Tikrinimo lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
Lygis	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	minkštas
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidutiniškai kietas
3	15–21		2,6–3,8	101–150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniu įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

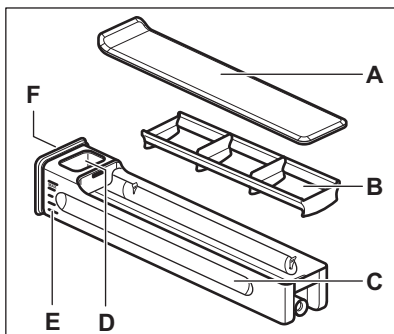
6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytą 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.

Pasinaudokite nuoroda!

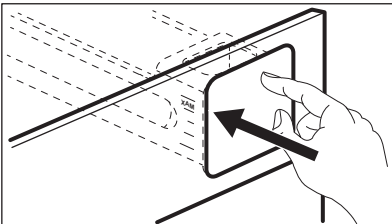
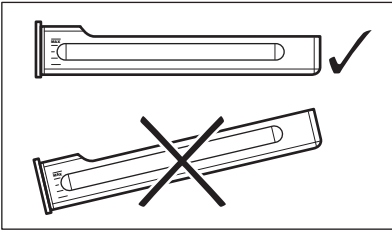



6.2 Stalčius vandeniui




- A. Dangtis
- B. Bangolaužis
- C. Stalčius
- D. Vandens įpylimo anga
- E. Skalė
- F. Priekinis dangtis


6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui

<p>1-as veiksmas</p>	<p>Paspauskite vandens stalčiaus priekinį dangtį.</p>	
<p>2-as veiksmas</p>	<p>Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio. Tai galima padaryti dviem būdais:</p>	
	<p>A. Palikite vandens stalčių orkaitėje ir pilkite vandenį iš talpyklos.</p>	<p>B. Išimkite vandens stalčių iš orkaitės ir pripildykite jį iš vandens čiaupo.</p>
<p>3-ias veiksmas</p>	<p>Neškite vandens stalčių horizontalioje padėtyje, kad neišlietumėte vandens.</p>	
<p>4-as veiksmas</p>	<p>Kai pripildote vandens stalčių, įdėkite jį toje pačioje padėtyje. Spauskite priekinį dangtį, kol vandens stalčius atsidurs orkaitėje.</p>	
<p>5-as veiksmas</p>	<p>Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens stalčių.</p>	
<p> DĖMESIO Saugokite vandens stalčių nuo karštų paviršių.</p>		

6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

<p>1-as veiksmas</p>	<p>Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.</p>
<p>2-as veiksmas</p>	<p>Paspauskite . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.</p>

KASDIENIS NAUDOJIMAS


3-as veiksmas	Paspauskite: OK . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.
4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.
Garai virimui 50–100 °C	Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyntoliniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.
Garai troškinimui 105–130 °C	Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.
Garai lengvam apkepimui 135–150 °C	Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.
Garai kepimui ir skrudinimui 155–230 °C	Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškesnis.
5-as veiksmas.	Paspauskite: OK .
6-as veiksmas	Norėdami atidaryti stalčių vandeniui ir jį išimti, paspauskite jo dangtelį.
7-as veiksmas	<p>Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml). Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> ĮSPĖJIMAS! Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniui nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.</p> </div> <p>Naudokitės šalčiaus vandeniui svarstyklėmis.</p>

8-as veiksmas	Jeigu reikia, nuvalykite stalčiaus vandeniui išorę minkšta šluoste. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9-as veiksmas	Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10-as veiksmas	Kai stalčiuje vandeniui baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu. Maisto gaminimo proceso pabaigoje aušinimo ventiliatorius veiks greičiau, kad pašalintų garus.
11-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
12-as veiksmas	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniui.
13-as veiksmas	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskinkite jos vidų minkšta šluoste.


Pasinaudokite nuoroda!



6.5 Kaip nustatyti: Kepimas vakuumė „SousVide“

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą ir paspauskite OK .
5-as veiksmas.	Paspauskite  . Valdymo skydelyje matysite laikmačio nuostatas.
6-as veiksmas	Nustatykite laikmatį ir paspauskite: OK .
7-as veiksmas	Paspauskite: START .
8-as veiksmas	Likęs vanduo gali kauptis ant vakuumavimo maišelių ir orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Baigę gaminti, rankšluosčiu išimkite vakuuminius maišelius ir sudėkite į lėkštę. Orkaitei atvėsus, kempine surinkite orkaitės vidaus dugne susikaupusį vandenį. Išdžiovinkite vidų minkšta šluoste.

Pasinaudokite nuoroda!



6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas


Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.


Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

1-as veiksmas	Ijunkite 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 .

Pasinaudokite nuoroda!






6.7 Kaitinimo funkcijos






STANDARTINĖS





Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams 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).

KASDIENIS NAUDOJIMAS





Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 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.

SPECIALIOS FUNKCIJOS






Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Jogurto funkcija	Skirta jogurtui ruošti. Naudojant šią funkciją lemputė bus išjungta.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 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.

GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Steamify	Virimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.
 Kepimas vakuume „SousVide“	Funkcijos pavadinimas – tai maisto kepimas sandariuose vakuuminuose plastikiniuose maišeliuose, žemoje temperatūroje. Daugiau informacijos rasite skyriuose „SousVide gaminimas“ ir „Naudingi patarimai“, maisto gaminimo lentelėse.
 Pasildymas garais	Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudojamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 Kepimas garuose (100)	Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose
 Drėgmė didelė	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepų, vyniotinius ir žuvį.
 Drėgmė vidutinė	Ši funkcija tinka mėsos troškinimui bei duonai ir saldžiai mielinei tešlai ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro sultinga ir minkšta, o mielinės tešlos kepiniai – traškūs ir blizgūs.
 Drėgmė maža	Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrudna.

6.8 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

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 neturi įtakos orkaitės 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.

Pasinaudokite nuoroda!



LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Nutraukti veiksmą.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia


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

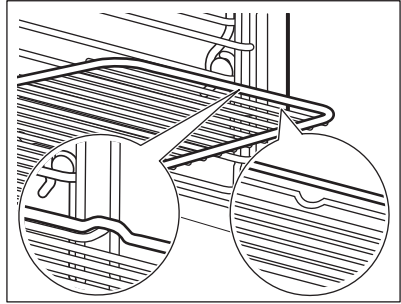
8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuviiui nuo jos nuslysti.

KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

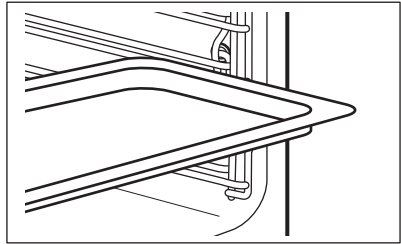
Vielinė lentynėlė:

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



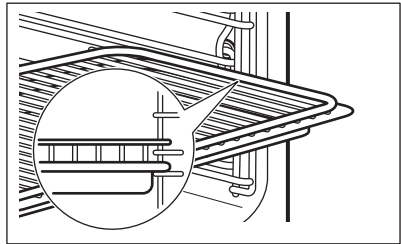
Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

°C

Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



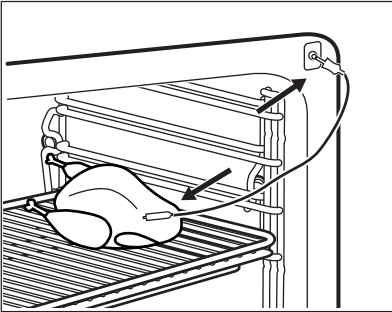
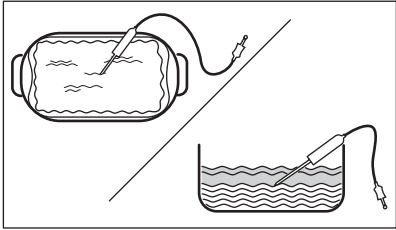
Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiams 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.	
mėsą, paukštieną ar žuvį	Užkepėlės	
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą stambiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.	
		
4-as veiksmas.	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.	

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

5-as veiksmas.	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujama kepimo temperatūrą.
6-as veiksmas	<ul style="list-style-type: none">● ● ● – 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! Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

Pasinaudokite nuoroda!






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	Ijunkite orkaitę.
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.
<p> – paspauskite nuostatai atkurti.</p> <p> – paspauskite nuostatai atšaukti.</p>	



9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
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 po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

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

PATARIMAI


Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Aušinimo ventilatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventilatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos








Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.






Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.

Jeį nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.


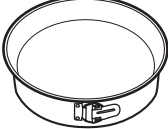


10.2 Drėgnas konvek. kepimas

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Biskvitinis vynioti- nis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	1	20–30
Biskvitinis pagrind- as	apkepo skarda ant grote- lių	180	1	25–35
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30

		 (°C)		 (min.)
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	160	1	30–40
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	1	25–35
Pikantiški tešlai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	1	25–35
Smėliniai sausai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	160	1	25–35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	1	15–25
Daržovės, virtos ant nedidelės ug- nies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	30–40

10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

			
Picos kepimo skarda	Kepimo indas	Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens




10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Patikros pagal EN 60350 ir IEC 60350 standartus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Naudokite funkciją: Kepimas garuose (100).
Naudokite antrą lentynos padėtį.
Įdėkite kepimo padėklą pirmoje lentynos padėtyje.

GARŲ FUNKCIJA	 Talpykla (Gastro- norm)	 (kg)	 (min.)
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	0.3	8 - 9
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	maks.	10 - 11
Žirniai, šaldyti	1 x 2/3 perforuota	2	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Keliais lašais acto valykite ertmės apačią, kad pašalintumėte kalkių likučius.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramas


Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
2-as veiksmas	Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.	
3-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.	
4-as veiksmas	Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.	
Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.		

11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
1-as veiksmas	Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio.	
2-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.	

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Funkcija	Aprašas	Trukmė
Valymas garais	Lengvas valymas	30 min.
Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu.	75 min.
3-ias veiksmas	Paspauskite START . Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.	
4-as veiksmas	Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.	
 Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.		

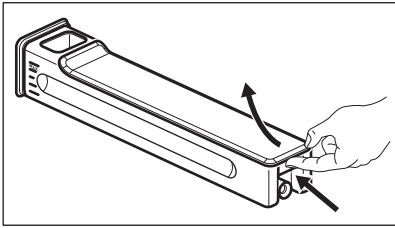
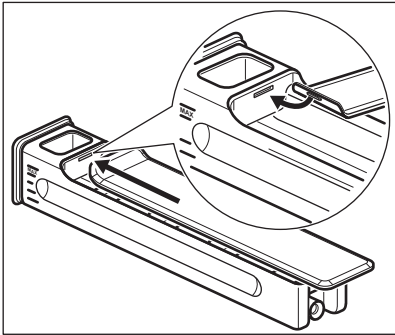
Kai valymas baigiasi:		
Išjunkite orkaitę.	Kai orkaitė atvėsta, nusausinkite ertmę švelnia šluoste. Išpilkite iš vandens stalčiaus visą likusį vandenį.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.

11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

11.5 Kaip valyti: Stalčius vandeniui

1-as veiksmas	Išimkite vandens stalčių iš orkaitės.
----------------------	---------------------------------------


2-as veiksmas	Nuimkite vandens stalčiaus dangtelį. Atidenkite dangtelį ties gale esančia iškyša.	
3-ias veiksmas	Išimkite bangolaužį. Traukite jį iš stalčiaus korpuso, kol jis atsilaisvins.	
4-as veiksmas	Vandens stalčiaus dalis plaukite vandeniu ir muilu. Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens stalčiaus indaplovėje.	
5-as veiksmas	Vėl surinkite vandens stalčių.	
6-as veiksmas	Įtaisykite bangolaužį. Įkiškite jį į stalčiaus korpusą.	
7-as veiksmas	Uždėkite dangtelį. Pirmiausiai įkiškite priekinį spautuką, tada užspauskite jį ant stalčiaus korpuso.	
8-as veiksmas	Įdėkite vandens stalčių.	
9-as veiksmas	Stumkite vandens stalčių orkaitės link, kol jis užsifiksuos.	

11.6 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas


Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.	Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias.

Pirmosios dalies trukmė: maždaug 100 min.	
1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

2-as veiksmas	Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
3-ias veiksmas	Likusią stalčiaus vandeniui dalį užpildykite vandeniu iki maksimalaus lygio.
4-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.
5-as veiksmas.	Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
6-as veiksmas	Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.
Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min.	
7-as veiksmas	Į stalčių vandeniui pripilkite vandens. Pasirūpinkite, kad stalčiuje vandeniui neliktų kalkių nuosėdų šalinimo priemonės. Įdėkite stalčių vandeniui.
8-as veiksmas	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:

Išjunkite orkaitę.	Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste. Iš stalčiaus vandeniui išpilkite likusį vandenį.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.
 Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.		


11.7 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du prininimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Prininimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

Tipas	Aprašas
Negriežtas priminimas	Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.
Griežtas priminimas	Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios.

11.8 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

Prieš pradėdami:	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	[stalčių vandeniui pripilkite vandens.
3-ias veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas. Trukmė: maždaug 30 min.
4-as veiksmas	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.
5-as veiksmas.	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

11.9 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę. Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

11.10 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

1-as veiksmas	Patikrinkite, ar orkaitę atvėrusi.
2-as veiksmas	Išimkite visus priedus.
3-ias veiksmas	Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.
4-as veiksmas	Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



ĮSPĖJIMAS!

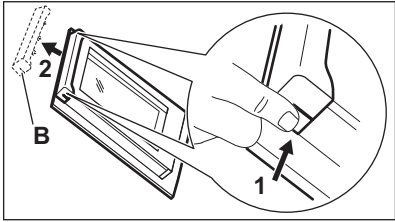
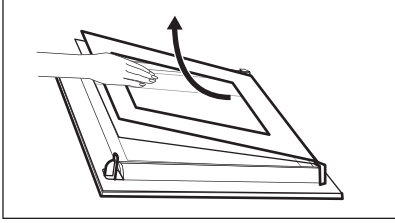
Durelės yra sunkios.



DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

1-as veiksmas	Iki galo atidarykite dureles.	
2-as veiksmas	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių viršių.	
3-as veiksmas	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	

4-as veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
5-as veiksmas	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
6-as veiksmas	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	
7-as veiksmas	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
8-as veiksmas	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
9-as veiksmas	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.	

11.12 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

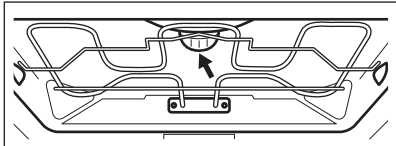
Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Viršutinė lemputė

1-as veiks- mas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
2-as veiks- mas	Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.	
3-as veiks- mas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.	
4-as veiks- mas	Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.	




12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

 Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedi- mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo- tą elektriką.



Orkaitė neįsijungia arba nekaista



Galima priežastis

Įjungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.



Veiksmai

Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parink-
tys.



Komponentai



Aprašymas

Perdegė lemputė.



Veiksmai

Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite
skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti:
Lemputė.



Netinkamai veikia vandens stalčius



Aprašymas

Vandens stalčius orkaitėje ne-
silaiko.

Iš vandens stalčiaus teka van-
duo.



Galima priežastis

Nepakankamai įstūmėte van-
dens stalčių.

Netinkamai uždėtas vandens
stalčiaus dangtelis arba netin-
kamai įdėtas bangų slopintu-
vas.



Veiksmai

Pabandykite vandens stalčių
įkišti giliau.

Tinkamai uždėkite vandens
stalčiaus dangtelį ir tinkamai
įdėkite bangų slopintuvą.



Valymo procedūros triktys



Aprašymas

Sunku išvalyti vandens stal-
čių.







Galima priežastis

Nenuėmėte dangtelio arba ne-
išėmėte bangų slopintuvo.



Veiksmai



Nuimkite dangtelį ir išimkite
bangų slopintuvą.

 Valymo procedūros triktys		
 Aprašymas	 Galima priežastis	 Veiksmai
Po kalkių šalinimo procedūros grilio / kepimo inde neliko vandens.	Vandens stalčius nebuvo pilnai pripildytas.	Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.
Po kalkių šalinimo procedūros viduje liko nešvaraus vandens.	Grilio / kepimo indą įdėjote netinkamame aukštyje.	Pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę iš orkaitės. Kitą kartą grilio / kepimo indą dėkite į pirmąją lentyną.
Po valymo procedūros viduje lieka per daug vandens.	Orkaitės valymui panaudojote per daug ploviklio.	Kitą kartą tolygiai paskirstykite ploviklį ant orkaitės vidinių sienelių.
Prasti plovimo rezultatai.	Pradėjote valymo procedūrą orkaitei neatvėsus.	Palaukite, kol orkaitė atvės. Pakartokite valymo procedūrą.
	Prieš valymo procedūrą neišėmėte iš orkaitės visų priedų.	Išimkite iš orkaitės visus priedus. Pakartokite valymo procedūrą.



Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Visiškai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Jeigu įvyksta viena šių klaidų, likusios orkaitės funkcijos toliau veiks įprastai.

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
F131 – per aukšta troškintuvo jutiklio temperatūra.	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite orkaitę.
F144 – Stalčius vandeniui jutiklis negali išmatuoti vandens lygio.	Ištuštinkite Stalčius vandeniui ir vėl jį pripildykite.
F508 – Stalčius vandeniui tinkamai neveikia.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)
Prekės numeris (PNC)
Serijos numeris (S.N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio identifikatorius	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907
Energijos efektyvumo rodyklė	61,6
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++

ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,89 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,45 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	43 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	KSE792280M	36.6 kg
	KSK792280B	36.6 kg
	KSK792280M	35.7 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

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



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas. Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko programą, kurios maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių orkaitės funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, 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 sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

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 indikatorius arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.


Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

Meniu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
Nustatymai	Pasirinkimas	Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Valymas garais	Lengvas valymas.

MENIU STRUKTŪRA

Papildomas meniu	Paskirtis
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos valymas. Jei dažnai gaminate garuose, naudokite skalavimo funkciją.

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinkty

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, ekrane įjungus orkaitę įsijungia tekstas: „Vaikų saugos užraktas“. Norėdami naudotis orkaite, pasirinkite kodo raides. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Nustato orkaitės kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.






Papildomas meniu	Aprašymas
Išpėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.



14.5 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	Išpėjamo signalo garsas	Vandens kietumas	Paros laikas

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:					
 Įjungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausias	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP



Pradėti naudoti orkaitę				
Spartusis paleidimas	Įjunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę  .	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .

TAI PAPRASTA!



Pradėti naudoti orkaitę		
Spartusis išjungimas	Išjunkite orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane.	Ⓛ – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs.

Gaminimo pradžia				
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
Ⓛ – paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	°C – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Maisto ruošimas garuose – Steamify			
Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.			
Garai virimui	Garai troškinimui	Garai lengvam apkepimui	Garai kepimui ir skrudinimui
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:				
Kepimo vadovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
		Paspauskite: Ⓛ.	Paspauskite:  .	Paspauskite  Kepimo vadovas.

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas	
„10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.	Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite +1 min.

Išvalykite orkaitę naudodamiesi valymo garais funkcija.		
1-as veiksmas Paspauskite 	2-as veiksmas Paspauskite 	3-ias veiksmas Pasirinkite režimą:
Valymas garais		Lengvam valymui.
Intensyvus valymas garais		Kruopščiam valymui.
Kalkių nuosėdų šalinimas		Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms valyti.
Garų sistemos praplovimas		Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno garų funkcijų naudojimo.

16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos



Kaip nustatyti „Steamify“ – maisto ruošimas naudojant kaitinimo garuose funkciją



Kaip nustatyti „SousVide“ ruošimas



Kaip nustatyti Kepimo vadovas



PASINAUDOKITE NUORODA!

Kaip nustatyti Kepimo laikas



Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga





Kaip atsaukti: Nustatyti laikmatį



Kaip naudoti: Maisto termometras



17. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia. Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registreaeg.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	434	2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	440
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	435	2.7 Serwis.....	440
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	435	2.8 Utylizacja.....	440
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	437	3. OPIS URZĄDZENIA.....	441
2.1 Instalacja.....	437	3.1 Ogólne informacje.....	441
2.2 Podłączenie elektryczne.....	438	3.2 Akcesoria.....	441
2.3 Sposób używania.....	438	4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....	442
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	439	4.1 Panel sterowania.....	442
2.5 Pieczenie parowe.....	440	4.2 Wyświetlacz.....	443
		5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	444
		5.1 Czyszczenie wstępne	444

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

5.2 Pierwsze połączenie.....	444	11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	463
5.3 Jak ustawić: Twardość wody.....	445	11.3 Sposób użycia:	
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	445	Czyszczenie parowe.....	464
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... ..	446	11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	464
6.2 Szuflada na wodę.....	446	11.5 Sposób czyszczenia: Szuflada na wodę.....	465
6.3 Sposób użycia: Szuflada na wodę.....	447	11.6	
6.4 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego.....	447	Obsługa urządzenia: Odkamienianie.....	465
6.5 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide.....	449	11.7 Przypomnienie o odkamienianiu.....	466
6.6 Jak ustawić:		11.8 Obsługa urządzenia: Płukanie... ..	467
Gotowanie wspomagane.....	450	11.9 Przypomnienie o osuszeniu.....	467
6.7 Funkcje pieczenia.....	450	11.10 Sposób użycia: Osuszanie.....	467
6.8 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	453	11.11	
7. FUNKCJE ZEGARA.....	454	Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	467
7.1 Opis funkcji zegara.....	454	11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie.....	468
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	454	12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	469
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	456	12.1 Co zrobić, gdy.....	469
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	456	12.2 Jak postępować: Kody błędów.. ..	471
8.2 Termosonda.....	457	12.3 Dane serwisowe.....	472
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	459	13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	473
9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione.....	459	13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*.....	473
9.2 Blokada panelu.....	459	13.2 Oszczędzanie energii.....	474
9.3 Automatyczne wyłączenie.....	459	14. STRUKTURA MENU.....	474
9.4 Wentylator chłodzący.....	460	14.1 Menu.....	474
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	460	14.2 Podmenu: Czyszczenie.....	475
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.....	460	14.3 Podmenu: Opcje.....	475
10.2 Termoobieg wilgotny.....	460	14.4 Podmenu: Konfiguracja.....	476
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	461	14.5 Podmenu opcji: Serwis.....	476
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.....	462	15. TO PROSTE!.....	477
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	462	16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....	478
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... ..	463	17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	480

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 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego 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.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- 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,

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne 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)	444 (460) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	455 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	440 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	882 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	3.5x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcane – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

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

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



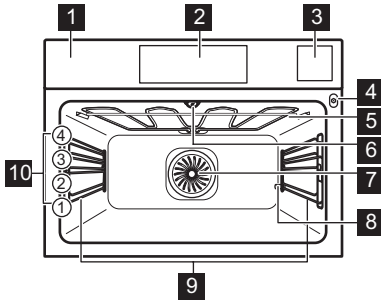
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

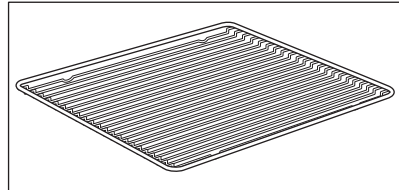


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Szuflada na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Otwór rury odkamieniającej
- 9** Prowadnice blach, wyjmowane
- 10** Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

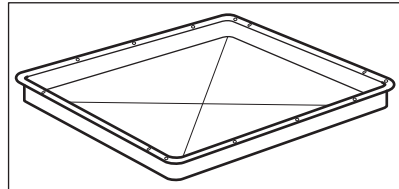
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



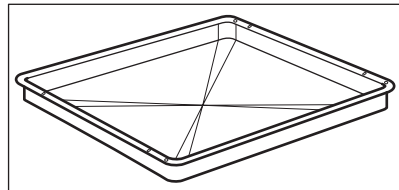
Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



Głęboka blacha

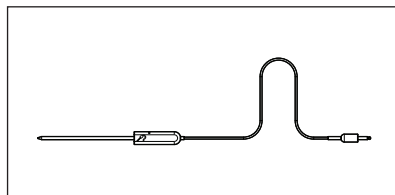
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Termosonda

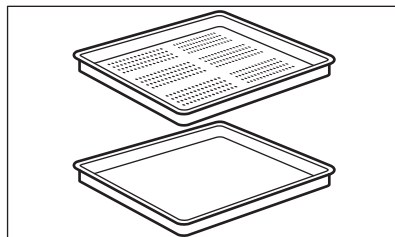
Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Zestaw do gotowania na parze

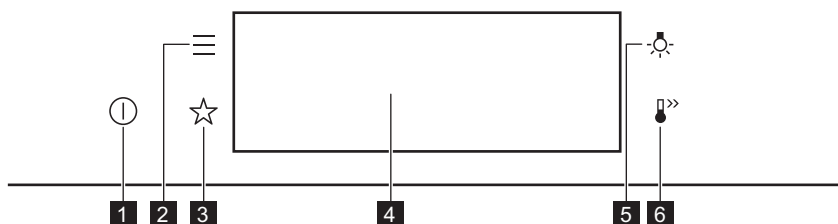
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.






4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

4.1 Panel sterowania


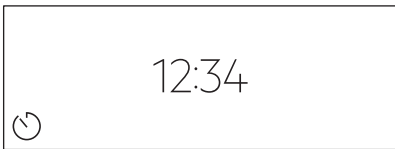
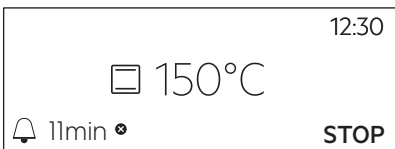
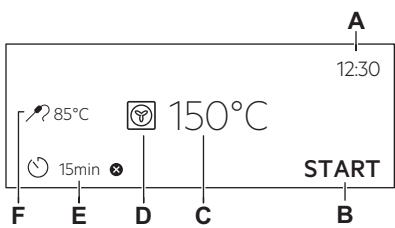


1	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
2	Menu	Wyświetlenie listy funkcji piekarnika.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

 <p>Naciskaj przycisk</p>	 <p>Przesunięcie</p>	 <p>Nacisnąć i przytrzymać</p>
<p>Dotknąć powierzchni palcem.</p>	<p>Przesunąć palcem po powierzchni.</p>	<p>Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.</p>










4.2 Wyświetlacz

	<p>Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.</p>
	<p>Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.</p>
	<p>Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustawione funkcje i inne dostępne opcje.</p>
	<p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Aktualna godzina B. START/STOP C. Temperatura D. Funkcje pieczenia E. Timer F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

 Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	 Powrót do poprzedniego poziomu menu.	 Anulowanie ostatniej czynności.	 Włączanie i wyłączanie opcji.
Wskaźniki Alarm dźwiękowy – 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.		




5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wewnętrzne

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

5.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody. Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.










			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.	Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.	Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.	Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.
<p> Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.</p>			
<p>Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.</p>			

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	mięka
2	8–14		1,4–2,5	51–100	średnio twarda
3	15–21		2,6–3,8	101–150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

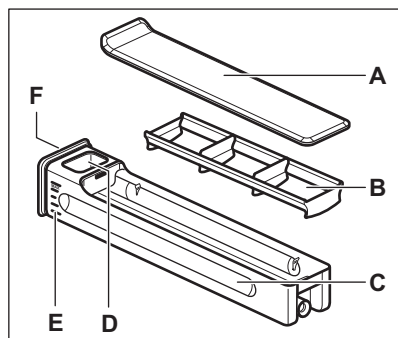
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
Krok 2	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
Krok 3	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
Krok 4	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: OK .
Krok 5	Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.

Można użyć skrótu!

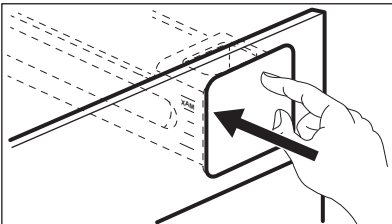
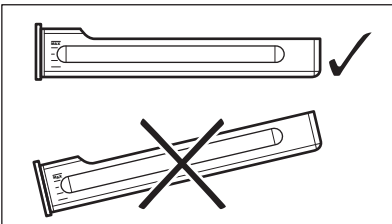
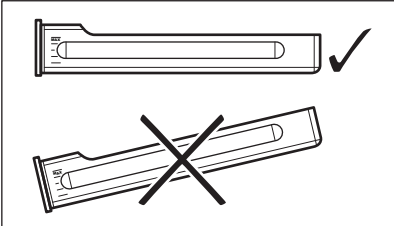



6.2 Szuflada na wodę




- A. Pokrywa
- B. Pochłaniacz fal
- C. Szuflada
- D. Otwór do wlewania wody
- E. Podziałka
- F. Przednia pokrywa


6.3 Sposób użycia: Szuflada na wodę

Krok 1	Nacisnąć przednią pokrywę szuflady na wodę.	
Krok 2	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. Można to zrobić na dwa sposoby:	
	A: pozostawić szufladę w piekarniku i nalać wodę z pojemnika.	B: wyjąć szufladę na wodę z piekarnika i napełnić ją z kranu.
Krok 3	Przenosić szufladę na wodę w poziomym położeniu, aby uniknąć rozlania wody.	
Krok 4	Napełnioną szufladę na wodę należy umieścić w takim samym położeniu. Docisnąć przednią pokrywę, aż szuflada na wodę znajdzie się wewnątrz piekarnika.	
Krok 5	Opróżnić szufladę na wodę po każdym użyciu.	
 UWAGA! Trzymać szufladę na wodę z dala od gorących powierzchni.		

6.4 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
Krok 3	Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

CODZIENNA EKSPLOATACJA



Para do gotowania na parze 50 - 100 °C	Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
Para do duszenia 105 - 130 °C	Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casserole.
Para do zapiekania 135 - 150 °C	Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekanek. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
Para do pieczenia 155 - 230 °C	Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.
Krok 5	Nacisnąć: OK.
Krok 6	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć i wyjąć.
Krok 7	Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> OSTRZEŻENIE! Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</div> <p>Skorzystać z podziałki na szufladzie na wodę.</p>
Krok 8	W razie potrzeby wytrzeć szufladę z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
Krok 9	Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Krok 10	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę. Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.
Krok 11	Wyłączyć piekarnik.
Krok 12	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.
Krok 13	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

Można użyć skrótu!



6.5 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę i nacisnąć: OK.
Krok 5	Nacisnąć  . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia timera.
Krok 6	Ustawić timer i nacisnąć: OK.
Krok 7	Nacisnąć: START.
Krok 8	Na woreczkach próżniowych i w komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Wyjąć woreczki próżniowe posługując się talerzem i ręcznikiem. Po ostygnięciu piekarnika usunąć wodę z dna komory za pomocą gąbki. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

Można użyć skrótów!



6.6 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej


Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć: 
Krok 3	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
Krok 4	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 5	Nacisnąć: START .







Można użyć skrótów!






6.7 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE







Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Turbo grill</p>	<p>Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.</p>
 <p>Termoobieg</p>	<p>Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.</p>
 <p>Potrawy mrożone</p>	<p>Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.</p>
 <p>Górna/dolna grzałka</p>	<p>Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.</p>
 <p>Funkcja Pizza</p>	<p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.</p>
 <p>Grzałka dolna</p>	<p>Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p>



SPECJALNE








Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Pasteryzowanie</p>	<p>Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).</p>
 <p>Suszenie</p>	<p>Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.</p>
 <p>Funkcja Jogurt</p>	<p>Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone.</p>

CODZIENNA EKSPLOATACJA

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Zapiekanek	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Steamify	Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.
 Tryb gotowania SousVide	Nazwa funkcji odwołuje się do metody gotowania potraw w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Tryb gotowania SousVide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Regeneracja</p>	<p>Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.</p>
 <p>Chleb</p>	<p>Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.</p>
 <p>Wyrastanie ciasta</p>	<p>Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.</p>
 <p>Gotowanie na parze</p>	<p>Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb</p>
 <p>Duża wilgotność</p>	<p>Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.</p>
 <p>Średnia wilgotność</p>	<p>Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują błyszczącą, chrupiącą skórkę.</p>
 <p>Mała wilgotność</p>	<p>Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.</p>

6.8 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

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

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

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.


7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
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.

Można użyć skrótów!




Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Zakończ działanie.
Krok 6	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia	
Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
Krok 6	Wybrać wartość.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia	
Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.	
Nacisnąć +1 min , aby wydłużyć czas pieczenia.	

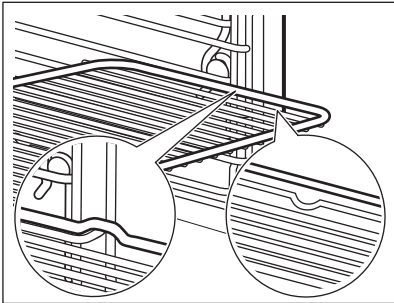
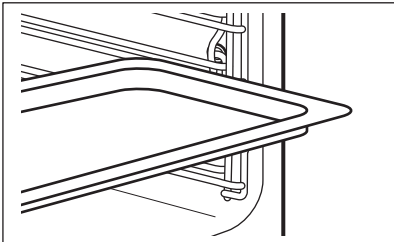
SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

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

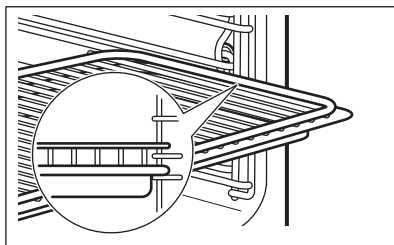
8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

<p>Ruszt: Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.</p>	
<p>Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p>	

Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:



Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



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:

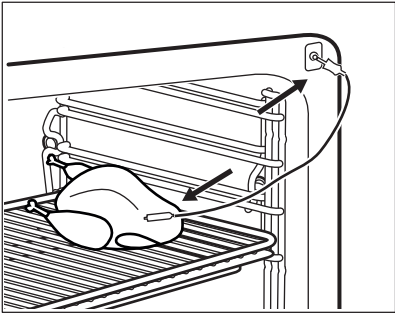
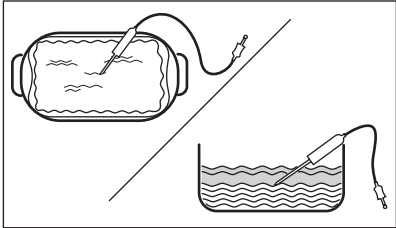


Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.
--	--------------------------------	---

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

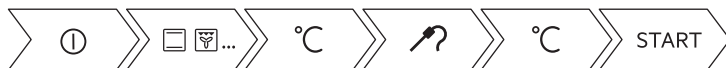
Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
Krok 3	Umieścić: Termosonda.
Mięso, drób i ryby	Zapiekanki

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

<p>Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.</p>	<p>Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.</p>
	
Krok 4	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
Krok 6	<ul style="list-style-type: none">• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
Krok 7	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.
Krok 8	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
Krok 9	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div data-bbox="213 1347 1028 1461"> OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div>

Można użyć skrótu!



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1	Włączyć piekarnik.
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 .
<p> – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.</p> <p> – nacisnąć, aby anulować ustawienie.</p>	

9.2 Blokada panelu



Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1	Włączyć piekarnik.
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 piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

WSKAZÓWKI I PORADY

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


Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.4 Wentylator chłodzący






Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.






10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia


<p>Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.</p> <p>Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.</p> <p>W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.</p> <p>Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.</p>

10.2 Termoobieg wilgotny

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	1	20 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	1	25 - 35
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	1	30 - 40
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	1	25 - 35
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	1	25 - 35
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	1	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	1	15 - 25
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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






KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm
--	--	--	--

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normami EN 60350 i IEC 60350

Użyć funkcji: Gotowanie na parze. Użyć drugiego poziomu piekarnika. Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.			
FUNKCJA PARY	 Naczynie (Gastro-norm)	 (kg)	 (min)
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	0.3	8 - 9
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	maks.	10 - 11
Groszek, mrożony	1 x 2/3 perforowana	2	Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.




11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

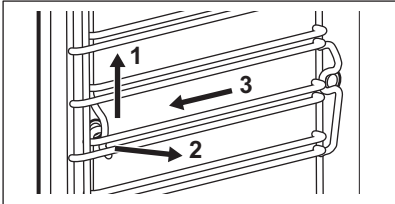
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 <p>Środki czyszczące</p>	<p>Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Wyczyścić dno komory, używając kilku kropel octu, aby usunąć osad z kamienia.</p> <p>Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.</p> <p>Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.</p>
 <p>Codzienne użytkowanie</p>	<p>Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.</p> <p>Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.</p>
 <p>Wyposażenie</p>	<p>Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.</p> <p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<p>Krok 1</p>	<p>Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.</p>	
<p>Krok 2</p>	<p>Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.</p>	
<p>Krok 3</p>	<p>Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.</p>	
<p>Krok 4</p>	<p>Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.</p>	
<p>Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.</p>		

11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.


Krok 1	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu.
---------------	--

Krok 2	Wybrać: Menu / Czyszczenie.
---------------	-----------------------------

Funkcja	Opis	Czas
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie	30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem.	75 min

Krok 3	Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
---------------	---

Krok 4	Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
---------------	---

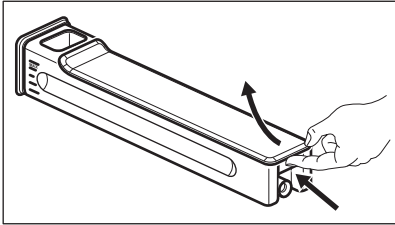
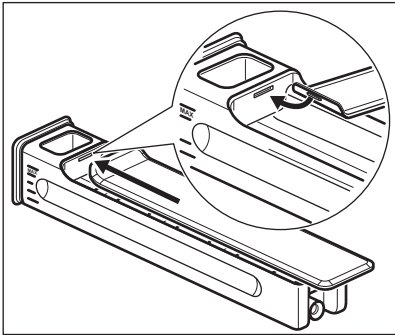
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.
--

Po zakończeniu czyszczenia:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Usunąć pozostałą wodę z pojemnika na wodę.	Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Sposób czyszczenia: Szuflada na wodę


Krok 1	Wyjąć szufladę na wodę z piekarnika.	
Krok 2	Zdjąć pokrywę szuflady na wodę. Unieść osłonę zgodnie z wycięciem w tylnej części.	
Krok 3	Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.	
Krok 4	Umyć elementy szuflady wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć szuflady na wodę w zmywarce.	
Krok 5	Zmontować szufladę na wodę.	
Krok 6	Włożyć rozbijacz fal. Umieścić go w korpusie szuflady.	
Krok 7	Założyć pokrywę. Najpierw wcisnąć przedni zatrzask, a następnie dosunąć pokrywę do korpusu szuflady.	
Krok 8	Wstawić pojemnik na wodę.	
Krok 9	Wsunąć szufladę na wodę w kierunku piekarnika, aż do zatrzasknięcia.	


11.6 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zaccakać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min	
Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
Krok 3	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Krok 4	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.
Krok 5	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
Krok 6	Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.
Czas trwania drugiej części: ok. 35 min	
Krok 7	Wlać wodę do szuflady na wodę. Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. Włożyć szufladę na wodę.
Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

Po zakończeniu odkamieniania:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę.	Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.
 Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.		


11.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

Typ	Opis
Wstępne przypomnienie	Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.
Właściwe przypomnienie	Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.8 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.

Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać wodę do szuflady na wodę.
Krok 3	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut
Krok 4	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 5	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

11.9 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.10 Sposób użycia: Osuszanie

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

Krok 1	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
Krok 2	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 3	Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszanie.
Krok 4	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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



OSTRZEŻENIE!

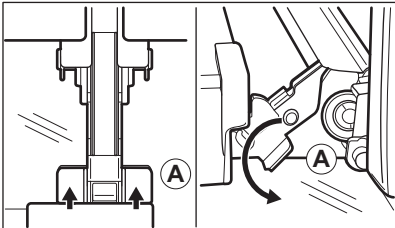
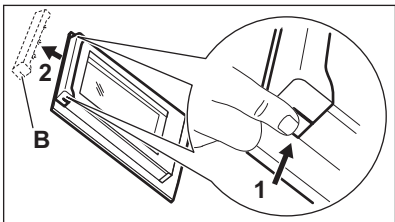
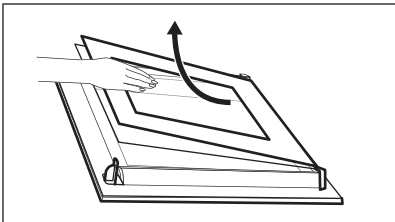
Drzwi są ciężkie.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



UWAGA!

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

Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi.	
Krok 2	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (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 szyby w zmywarce.	
Krok 8	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
Krok 9	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.	

11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie



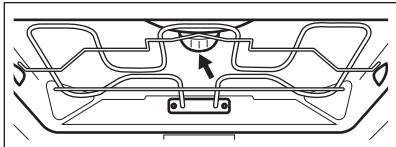
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
Krok 2	Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.	
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.	
Krok 4	Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.	




12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

 Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.



Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się



Możliwa przyczyna



Środek zaradczy

Zadziałał bezpiecznik.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



Podzespoły



Opis



Środek zaradczy

Żarówka oświetlenia jest przepalona.

Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.



Szuflada na wodę nie działa prawidłowo



Opis



Możliwa przyczyna



Środek zaradczy

Po włożeniu szuflady na wodę nie pozostaje na swoim miejscu.





Nie wsunięto całkowicie szuflady na wodę do piekarnika.

Wsunąć całkowicie szufladę na wodę do piekarnika.

Z szuflady na wodę wylewa się woda.

Założono nieprawidłowo pokrywę szuflady lub rozbijacz fal.



Założyć prawidłowo pokrywę szuflady i rozbijacz fal.

 Problemy z procedurą czyszczenia		
 Opis	 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Szufladę na wodę trudno wy- czyścić.	Nie zdjęto pokrywy i rozbija- cza fal.	Zdjąć pokrywę i rozbijacz fal.
Po zakończeniu procedury od- kamieniania w głębokiej bla- sze nie ma wody.	Nie napełniono szuflady na wodę do maksymalnego po- ziomu.	Sprawdzić, czy w korpusie szuflady na wodę znajduje się środek do usuwania kamie- nia / woda.
Po zakończeniu procedury od- kamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory piekarnika. Nastę- pnym razem umieścić na pierw- szym poziomie piekarnika głą- boką blachę.
Po zakończeniu procedury od- kamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czy- szczenia w komorze rozpro- wadzono zbyt dużo detergen- tu.	Następnym razem rozprowa- dzić równomiernie na ścian- kach komory cienką warstwę detergentu.
Efekty czyszczenia nie są za- dawalające.	Rozpoczęto czyszczenie, gdy piekarnik był jeszcze zbyt gor- ący.	Odczekać, aż piekarnik ostyg- nie. Powtórzyć czyszczenie.
	Przed przystąpieniem do czy- szczenia nie wyjęto z piekarni- ka wszystkich akcesoriów.	Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika. Powtórzyć czy- szczenie.



Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

12.2 Jak postępować: Kody błędów



Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłą- czona do gniazda.	Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

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

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F131 – temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka.	Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć piekarnik.
F144 – czujnik w Szuflada na wodę nie może zmierzyć poziomu wody.	Opróżnić Szuflada na wodę napęłnić ją ponownie.
F508 – Szuflada na wodę nie działa prawidłowo.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

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 przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać 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 produkcji i karta produktu*

Nazwa dostawcy	AEG	
Dane identyfikacyjne modelu	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.6	
Klasa sprawności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.89 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.45 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	43 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	KSE792280M	36.6 kg
	KSK792280B	36.6 kg
	KSK792280M	35.7 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło reszkowe

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym. Ciepło reszkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy 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

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.

Pozycja menu		Zastosowanie
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Ustawienia	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary Stosować płukanie po częstym korzystaniu z funkcji gotowania parowego.

14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączenie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z włączoną opcją Blokada uruchomienia.

STRUKTURA MENU

Podmenu	Zastosowanie
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika.
Przypomnienie o czyszczeniu.	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.4 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język piekarnika.
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.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

14.5 Podmenu opcji: Serwis






Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

15. TO PROSTE!




Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Twardość wody	Aktualna godzina
-------	----------------------	--------------------	------------------	---------------	------------------



Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Włączone / Wyłączone	 Menu	 Ulubione	 Timer	 Termosonda	START / STOP
--	---	---	--	---	-----------------

Rozpoczęcie użytkowania piekarnika

Szybkie uruchomienie	Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie	 — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy.		

Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 — nacisnąć, aby włączyć piekarnik.	 ... — wybrać funkcję pieczenia.	°C - ustawić temperaturę.	OK — nacisnąć, aby potwierdzić.	START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Gotowanie na parze – Steamify

Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

Gotowanie na parze – Steamify			
Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
50 - 100°C	105 - 130°C	135 - 150°C	155 - 230°C

Jak szybko przyrządzać potrawy				
Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:				
Gotowanie wspomaganie	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: ①.	Nacisnąć: ≡.	Nacisnąć: ✂ Gotowanie wspomaganie.	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 +1 min.

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia parowego		
Krok 1 Nacisnąć: ≡	Krok 2 Nacisnąć: m/	Krok 3 Wybrać tryb:
Czyszczenie parowe		Czyszczenie lekkich zabrudzeń
Czyszczenie parowe plus		Dokładne czyszczenie.
Odkamienianie		Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie		Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

Jak ustawić: Funkcje pieczenia



Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego



Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide



Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Jak ustawić: Czas pieczenia



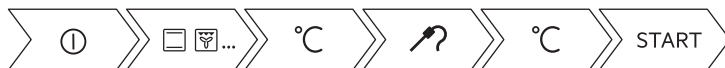
Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia





Jak anulować: Ustawianie timera



Obsługa urządzenia: Termosonda



17. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

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



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-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.....	483	2.8 Утилизация.....	489
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	483	3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	489
1.2 Общая безопасность.....	484	3.1 Общий обзор.....	489
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	485	3.2 Аксессуары.....	489
2.1 Установка.....	485	4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....	490
2.2 Подключение к электросети.....	486	4.1 Панель управления.....	490
2.3 Использование.....	487	4.2 Дисплей.....	491
2.4 Уход и чистка.....	488	5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	492
2.5 Приготовление на пару.....	488	5.1 Первая чистка	493
2.6 Внутреннее освещение.....	488	5.2 Первое подключение.....	493
2.7 Сервис.....	489		

5.3 Способ настройки: Жесткость воды.....	493
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	494
6.1 Способ настройки: Режимы нагрева.....	494
6.2 Выдвижной резервуар для воды.....	495
6.3 Применение: Выдвижной резервуар для воды.....	495
6.4 Способ настройки: Steamify - Режимы нагрева с паром.....	496
6.5 Способ настройки: SousVide.....	498
6.6 Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	498
6.7 Режимы нагрева.....	499
6.8 Примечания к функции: Влажная конвекция.....	502
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	502
7.1 Описание функций часов.....	502
7.2 Способ настройки: Функции часов.....	503
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....	505
8.1 Установка принадлежностей.....	505
8.2 Термошуп.....	506
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	508
9.1 Сохранение: Любимые программы.....	508
9.2 Блокировка кнопок.....	508
9.3 Автоматическое отключение.....	509
9.4 Вентилятор охлаждения.....	509
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	509
10.1 Рекомендации по приготовлению.....	509
10.2 Влажная конвекция.....	510
10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары.....	510
10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	511
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	511
11.1 Примечание относительно очистки.....	512
11.2 Снятие: Направляющие для противней.....	512
11.3 Применение: Очистка паром.....	513
11.4 Напоминание О Чистке.....	514
11.5 Очистка: Выдвижной резервуар для воды.....	514
11.6 Применение: Удаление накипи.....	515
11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи.....	516
11.8 Применение: Ополаскивание.....	516
11.9 Напоминание о сушке.....	516
11.10 Применение: Сушка.....	516
11.11 Извлечение и установка: Дверца.....	517
11.12 Замена лампы освещения.....	518
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	519
12.1 Что делать, если.....	519
12.2 Управление: Коды ошибок.....	521
12.3 Данные о техническом обслуживании.....	522
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	523
13.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии*.....	523
13.2 Экономия электроэнергии.....	524
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	524
14.1 Меню.....	524
14.2 Подменю для: Очистка.....	525
14.3 Подменю для: Опции.....	525
14.4 Подменю для: Настройка.....	526
14.5 Подменю для: Сервис.....	527
15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	527
16. ПРОБУЙТЕ!.....	529
17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	530

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.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться 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 и замените кабель.
- 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. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из духового шкафа.
- 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.

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 духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	444 (460) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	455 мм
Высота задней стороны прибора	440 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	882 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	3.5x25 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.
- 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.



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.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

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



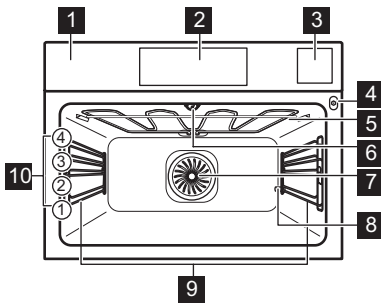
ВНИМАНИЕ!

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

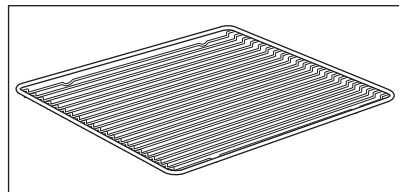


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Аксессуары

Решетка

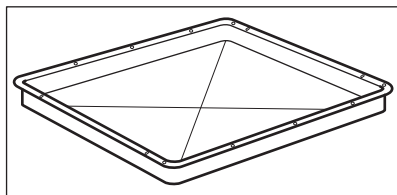
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

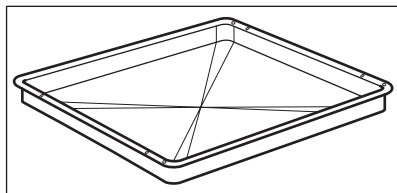
Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



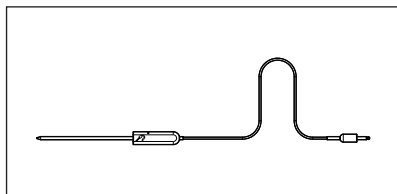
Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



Термощуп

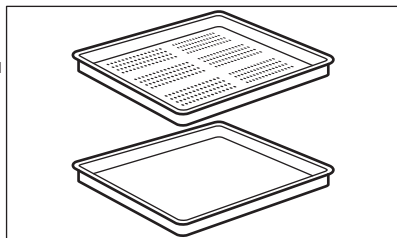
Измерение температуры внутри продуктов.



Набор противней для приготовления на пару

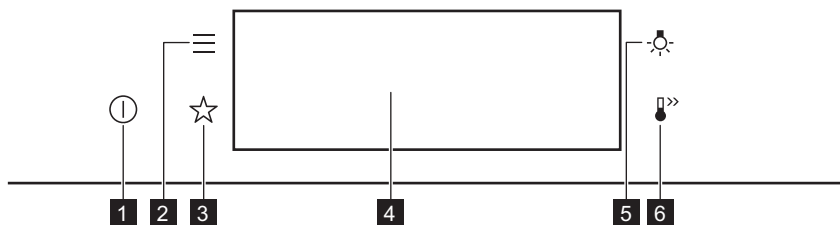
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару используется для сбора конденсирующейся воды из продуктов во время приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые готовятся с добавлением воды, например риса, поленты, макаронных изделий.



4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

4.1 Панель управления

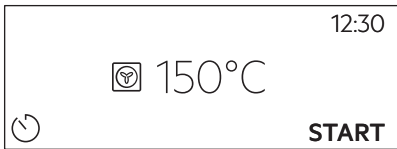
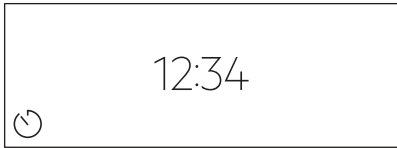


ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

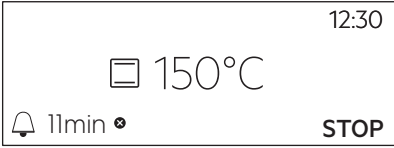
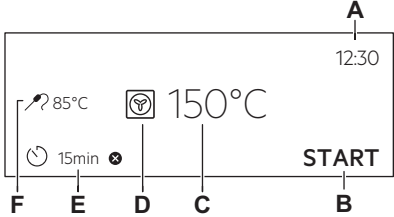
1	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа.
2	Меню	Список режимов духового шкафа.
3	Любимые программы	Список любимых настроек.
4	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

 <p>Нажимайте кнопку</p>	 <p>Переместите</p>	 <p>Нажмите и удерживайте</p>
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите кончиком пальца по поверхности.	Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

4.2 Дисплей





	После включения на дисплей выводится главный экран с режимом нагрева и заданной по умолчанию температурой.
	Если не воспользоваться духовым шкафом в течение 2 минут, дисплей переходит в режим ожидания.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

	<p>В ходе приготовления на дисплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.</p>
	<p>Дисплей с набором кнопок.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Установка Времени Суток B. ПУСК/СТОП C. Температура D. Режимы нагрева E. Таймер F. 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.
--	--	--	--

Индикаторы функции **Звуковой сигнал**. — по истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.

 Функция включена.	 Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	 Звуковая сигнализация отключена.
--	---	---

Индикаторы таймеров

 Установка функции: Отложенный запуск.	 Отмена настройки.
--	--




5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.	Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.	Поместите в духовой шкаф 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, Жесткость воды, Установка Времени Суток.

5.3 Способ настройки: Жесткость воды

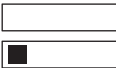



При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

Используйте индикаторную полоску из набора противней для приготовления на пару.

			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду.	Стряхните с полоски лишнюю воду.	Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.	Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.
<p>i Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.</p>			
<p>Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.</p>			

В таблице описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Жесткость воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды
Уровень	dH				
1.	0–7		0–1,3	0–50	мягкая
2	8–14		1,4–2,5	51–100	умеренно жесткая
3	15–21		2,6–3,8	101–150	жесткая
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	очень жесткая

Если водопроводная вода имеет жесткость «4», наполняйте выдвижной резервуар для воды бутилированной негазированной водой.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

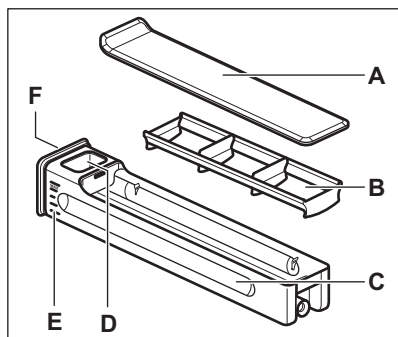
6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

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: OK . На дисплее отображается температура.
Шаг 4	Установ: температура. Нажмите OK .
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.

Пробуйте!



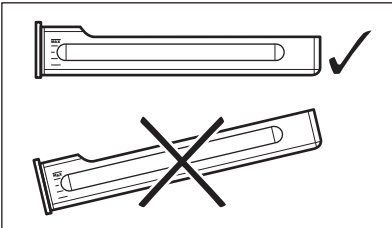

6.2 Выдвижной резервуар для воды




- A. Крышка
- B. Волногаситель
- C. Ящик
- D. Отверстия для залива воды
- E. Шкала
- F. Передняя крышка


6.3 Применение: Выдвижной резервуар для воды

<p>Пункт 1</p>	<p>Нажмите на переднюю крышку выдвижного резервуара для воды.</p>	
<p>Пункт 2</p>	<p>Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки. Это можно сделать двумя способами:</p>	<p>A Оставить выдвижной резервуар для воды в духовом шкафу и налить воду из контейнера.</p> <p>B: Извлечь выдвижной резервуар для воды из духового шкафа и налить в него воду из-под крана.</p>

Пункт 3	Во избежание разбрызгивания воды перемещайте резервуар, сохраняя его в горизонтальном положении.	
Пункт 4	Залив воду в резервуар, установите его на место. Нажмите на переднюю крышку, чтобы вставить выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа.	
Пункт 5	Опорожняйте выдвижной резервуар для воды после каждого использования.	
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не оставляйте выдвижной резервуар для воды рядом с горячими поверхностями.		

6.4 Способ настройки: Steamify - Режимы нагрева с паром



Шаг 1	Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.	
Шаг 2	Нажмите  . Выберите режим нагрева с паром.	
Шаг 3	Нажмите: OK . На дисплее отобразятся настройки температуры.	
Шаг 4	Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.	
На пару 50–100°C	Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.	
Тушение (с паром) 105–130°C	Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.	
Запекание (с паром) 135–150°C	Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и гратенов. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.	

<p>Жарка и выпечка (с паром) 155–230°C</p>	<p>Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, graten, овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.</p>
<p>Шаг 5</p>	<p>Нажмите: OK.</p>
<p>Шаг 6</p>	<p>Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.</p>
<p>Шаг 7</p>	<p>Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл). Достаточная подача воды в течение примерно 50 минут.</p> <div data-bbox="213 608 1028 770" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спирто-содержащие жидкости.</p> </div> <p>Воспользуйтесь шкалой на резервуаре для воды.</p>
<p>Шаг 8</p>	<p>При необходимости протрите наружную поверхность выдвижного резервуара для воды влажной тряпкой. Установите выдвижной резервуар для воды на место.</p>
<p>Шаг 9</p>	<p>Нажмите START.</p> <p>Пар начнет поступать примерно через 2 минуты. Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.</p>
<p>Шаг 10</p>	<p>Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар.</p> <p>По окончании приготовления вентилятор охлаждения начинает работать быстрее для удаления пара.</p>
<p>Шаг 11</p>	<p>Выключите духовой шкаф.</p>
<p>Шаг 12</p>	<p>По окончании приготовления опорожните резервуар для воды.</p>
<p>Шаг 13</p>	<p>Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью.</p>

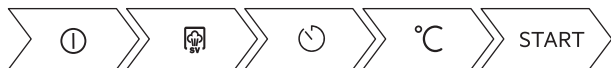
Пробуйте!



6.5 Способ настройки: SousVide

Шаг 1	Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите: OK. На дисплее отобразятся настройки температуры.
Шаг 4	Выберите температуру и нажмите . OK.
Шаг 5	Нажмите  . На дисплее отобразятся настройки таймера.
Шаг 6	Задайте таймер и нажмите . OK.
Шаг 7	Нажмите: START .
Шаг 8	Может иметь место осаждение воды на вакуумных пакетах и внутри камеры прибора. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Для извлечения вакуумных пакетов используйте тарелку и полотенце. Когда духовой шкаф остынет, удалите воду с дна камеры духового шкафа при помощи губки. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

Пробуйте!



6.6 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 .

Срежьте путь!






6.7 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 гратенов и обжаривание.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ





Режим нагрева	Применение
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.

ОСОБЫЕ





Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Йогурт	Приготовление йогурта. Лампа освещения данной функции выключена.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Гратен	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.

Режим нагрева	Применение
 <p>Низкотемпературное приготовление</p>	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 <p>Поддержание тепла</p>	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 <p>Влажная конвекция</p>	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.

ПАР

Режим нагрева	Применение
 <p>Steamify</p>	Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.
 <p>SousVide</p>	Название функции относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Подробнее см. раздел «SousVide» ниже, а также главу «Указания и рекомендации», где приведены Таблицы для приготовления пищи.
 <p>Регенерация</p>	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.
 <p>Хлеб</p>	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Режим нагрева	Применение
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Влажный пар	Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару
 Интенсивный пар	Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.
 Горячий пар (35%)	Функция подходит для приготовления припущенного и тушеного мяса, а также хлеба и продуктов из сдобного дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а выпечка из дрожжевого теста — хрустящую и блестящую поверхность.
 Горячий пар (25%)	Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

6.8 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно 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.

Часы	Применение
Завершить действи	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Таймер прямого отсчета — можно включить и выключить.

7.2 Способ настройки: Функции часов

Настройка часов	
Шаг 1	Нажмите Установка Времени Суток.
Шаг 2	Установите время. Нажмите ОК.


Установка времени приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Установите время. Нажмите ОК.


Пробуйте!



Выбор опции окончания приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Выбор опции окончания приготовления	
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: ОК. 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: ОК. 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 .

Шаг 2 Задайте значение таймера.

Шаг 3 Нажмите **OK**.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

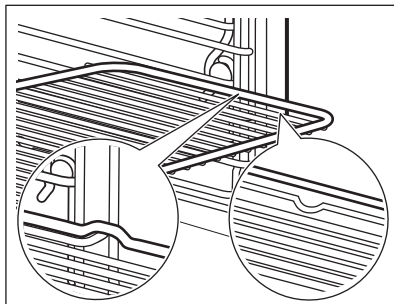
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

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.

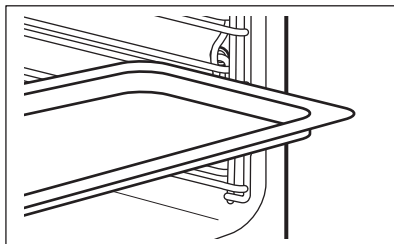
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.

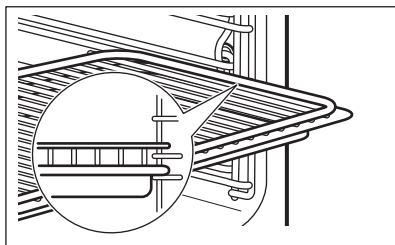


Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.




Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки:
Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



8.2 Термощуп

Термощуп- измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

$^{\circ}\text{C}$ 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.
---	---	--

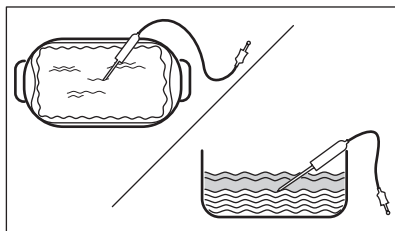
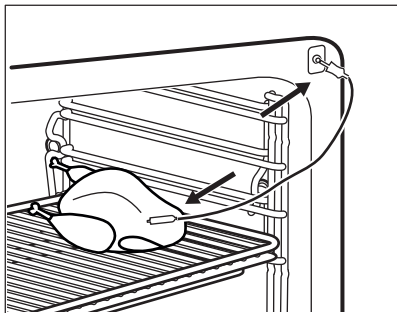
Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

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	Запеканки

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выберите самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.

Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.



Шаг 4

Вставьте вилку сетевого шнура 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: **OK** 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.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Шаг 9	Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.  ВНИМАНИЕ! Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.
--------------	--




Действуйте аккуратно!



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 духовой шкаф.
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 ОК.
 — нажмите для сброса настройки.  — нажмите для отмены выбора настройки.	

9.2 Блокировка кнопок



Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Настройка режима нагрева.
Шаг 3	 ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

Чтобы включить функцию, повторите шаг 3.

9.3 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термоцуп, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа 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 духовой шкаф 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 проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

10.2 Влажная конвекция

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	1	20 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для осн. откр. пир. на решетке	180	1	25 - 35
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	1	30 - 40
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	1	25 - 35
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	1	25 - 35
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	160	1	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	1	15 - 25
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40

10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары




Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
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 и IEC 60350.

Используйте функцию: Влажный пар. Используйте второе положение противня. Установите эмалированный противень на первый уровень.			
ФУНКЦИЯ ПАРА	 Контейнер (Gastronorm)	 (кг)	 (мин)
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	0.3	8 - 9
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	макс.	10 - 11
Горох, замороженный	1 x 2/3 с перфорацией	2	До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.


11. УХОД И ОЧИСТКА





ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание относительно очистки

 <p>Чистящие средства</p>	<p>Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.</p> <p>Для удаления накипи с дна внутренней камеры используйте пару капель уксуса.</p>
	<p>Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.</p>
	<p>Очищайте пятна мягким моющим средством.</p>

 <p>Ежедневное использование</p>	<p>Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.</p>
	<p>Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.</p>

 <p>Аксессуары</p>	<p>После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p>
	<p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p>

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	Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.	
Шаг 3	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.	
Шаг 4	Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.	

Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

11.3 Применение: Очистка паром

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.	Очистите дно камеры духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель мягкой тряпкой с мягком моющим средством.
--	--	---

Пункт 1	Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.	
Пункт 2	Выберите Меню / Очистка.	
	Функция	Описание
	Очистка паром	Легкая очистка
	Очистка паром, плюс	Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем.
		Продолжительность
		30 мин
		75 мин
Пункт 3	Нажмите START . Следуйте указаниям на дисплее. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.	
Пункт 4	Для отключения сигнала нажмите на любой символ.	
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.		

По истечении времени очистки:

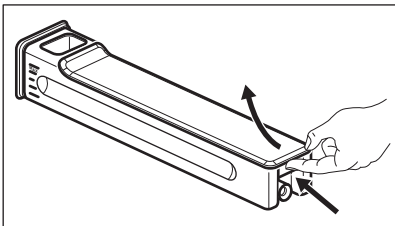
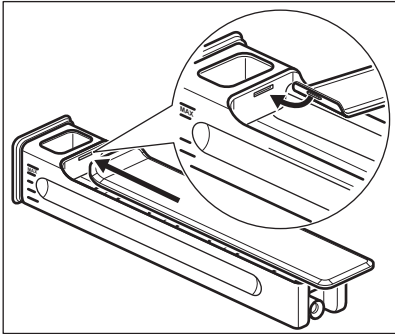
Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой. Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.
-------------------------	--	---

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

11.5 Очистка: Выдвижной резервуар для воды

Пункт 1	Извлеките из духового шкафа выдвижной резервуар для воды.	
Пункт 2	Снимите крышку выдвижного резервуара для воды. Поднимите крышку с учетом выступа в задней части.	
Пункт 3	Снимите волногаситель. Потяните его из корпуса резервуара, пока он не выщелкнется.	
Пункт 4	Вымойте детали выдвижного резервуара водой с мылом. Не применяйте абразивные губки и не мойте выдвижной резервуар для воды в посудомоечной машине.	
Пункт 5	Соберите выдвижной резервуар для воды.	
Пункт 6	Установите волногаситель на место до щелчка. Задвиньте его в корпус резервуара.	
Пункт 7	Установите крышку на место. Сначала зацепите передний выступ, а затем нажмите по направлению к корпусу резервуара.	
Пункт 8	Вставьте выдвижной резервуар для воды.	
Пункт 9	Вставьте выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа, нажав до щелчка.	

11.6 Применение: Удаление накипи

Прежде чем начать:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.	Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст.

Продолжительность первого этапа — около 100 мин	
Шаг 1	Установите ситейник на первый уровень.
Шаг 2	Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи.
Шаг 3	Долейте воду в выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.
Шаг 4	Выберите: Меню / Очистка.
Шаг 5	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.
Шаг 6	По окончании первого этапа опорожните ситейник и установите его на первый уровень.
Продолжительность второго этапа — около 35 мин	
Шаг 7	Залейте воду в выдвижной резервуар для воды. Убедитесь в том, что в выдвижном резервуаре для воды не осталось средства для удаления накипи. Вставьте выдвижной резервуар для воды.
Шаг 8	По окончании работы функции извлеките ситейник.
<p>i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.</p>	

По окончании удаления накипи:		
Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой. Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.
<p>i Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.</p>		

11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

Тип	Описание
Ненавязчивое напоминание	Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа.
Настоятельное напоминание	Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут выключены.

11.8 Применение: Ополаскивание

Прежде чем начать:	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.

Шаг 1	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 2	Залейте воду в выдвижной резервуар для воды.
Шаг 3	Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание. Продолжительность: около 30 мин
Шаг 4	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
Шаг 5	По окончании работы функции извлеките сотейник.

 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.9 Напоминание о сушке

После приготовления режима нагрева с паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.
Нажмите «ДА», чтобы просушить духовой шкаф.

11.10 Применение: Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

Пункт 1	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.
Пункт 2	Извлеките все аксессуары.
Пункт 3	Выберите меню Очистка / Сушка.
Пункт 4	Следуйте экранным инструкциям.

11.11 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



ВНИМАНИЕ!

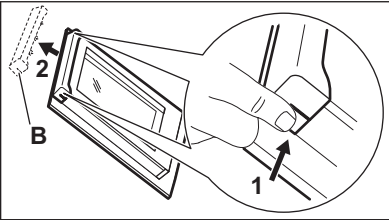
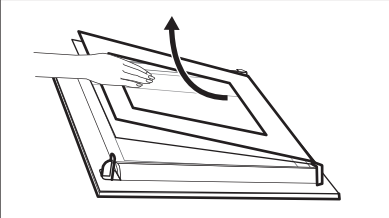
Дверца имеет большой вес.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромки. Стекло может разбиться.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу.	
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) 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.	

<p>Шаг 4</p>	<p>Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p>Шаг 5</p>	<p>Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	
<p>Шаг 6</p>	<p>Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.</p>	
<p>Шаг 7</p>	<p>Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p>Шаг 8</p>	<p>Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.</p>	
<p>Шаг 9</p>	<p>Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.</p>	

11.12 Замена лампы освещения



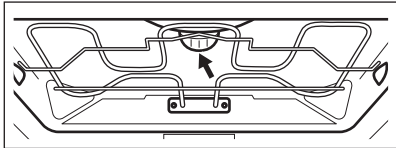
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
<p>Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.</p>	<p>Отключите духовой шкаф от сети электропитания.</p>	<p>Положите ткань на дно внутренней камеры.</p>

Верхняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.	
Шаг 2	Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.	
Шаг 3	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.	
Шаг 4	Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.	




12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ






ВНИМАНИЕ!





См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.





12.1 Что делать, если...

 Духовой шкаф не включается или не нагревается	
 Возможная причина	 Способ устранения
<p>Духовой шкаф не подключен к сети электропитания, или подключение выполнено неверно.</p>	<p>Проверьте правильность подключения духового шкафа к сети электропитания.</p>
<p>Не установлено время.</p>	<p>Установите текущее время. Подробнее см. главу «Функции часов», раздел «Настройка функции» Функции часов.</p>
<p>Дверца не закрыта как следует.</p>	<p>Полностью закройте дверцу.</p>
<p>Сработал предохранитель.</p>	<p>Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.</p>
<p>Включена функция духового шкафа «Защита от детей».</p>	<p>См. главу «Меню», подменю: Опции.</p>

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




 Компоненты	
 Описание	 Способ устранения
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».

 Выдвижной резервуар для воды не работает надлежащим образом		
 Описание	 Возможная причина	 Способ устранения
Установленный выдвижной резервуар для воды не зафиксирован в духовом шкафу.	Вы не нажали до упора на корпус выдвижного резервуара для воды.	Полностью задвиньте выдвижной резервуар для воды в духовой шкаф.
Из выдвижного резервуара для воды вытекает вода.	Неправильно установлена крышка выдвижного резервуара для воды или волногаситель.	Установите крышку выдвижного резервуара для воды и волногаситель надлежащим образом.

 Неисправности, связанные с процедурой очистки		
 Описание	 Возможная причина	 Способ устранения
Выдвижной резервуар для воды сложно очистить.	Не сняты крышка и волногаситель.	Снимите крышку и волногаситель.
После процедуры удаления накипи в глубоком эмалированном противне для гриля отсутствует вода.	Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.	Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды залита вода/добавлено средство для удаления накипи.



Неисправности, связанные с процедурой очистки



 Описание	 Возможная причина	 Способ устранения
<p>После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода.</p>	<p>Выбран неверный уровень для установки глубокого эмалированного противня для гриля.</p>	<p>Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры духового шкафа. В следующий раз устанавливайте глубокий эмалированный противень для гриля на первый уровень.</p>
<p>Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки.</p>	<p>Для очистки камеры духового шкафа использовано слишком большое количество моющего средства.</p>	<p>В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем.</p>
<p>Неудовлетворительные результаты очистки.</p>	<p>Процедура очистка была начата, когда духовой шкаф был слишком горячим.</p>	<p>Дождитесь остывания духового шкафа. Повторите процедуру очистки.</p>
	<p>Перед проведением очистки из духового шкафа не были извлечены все принадлежности.</p>	<p>Извлеките все принадлежности из духового шкафа. Повторите процедуру очистки.</p>

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.



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	 решение
<p>F111 - Термошуп неправильно вставлен в гнездо.</p>	<p>Полностью вставьте штекер Термошуп в гнездо.</p>

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

 Код и описание	 решение
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и духовым шкафом.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

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 товар, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции духового шкафа продолжают работать как обычно.

 Код и описание	 решение
F131 - превышение температуры датчика парогенератора.	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Снова включите духовой шкаф.
F144 - датчику Выдвижной резервуар для воды не удается измерить уровень воды.	Вылейте воду из Выдвижной резервуар для воды и наполните его снова.
F508 - ошибка функционирования Выдвижной резервуар для воды.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

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 духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

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 информации об изделии*

Торговый знак	AEG	
Модель	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Индекс энергетической эффективности (EEI _{cavity})	61.6	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме (EC _{electric cavity})	0.89 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (EC _{electric cavity})	0.45 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электроэнергия	
Объём камеры (V)	43 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	KSE792280M	36.6 кг
	KSK792280B	36.6 кг
	KSK792280M	35.7 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложение А и В.
Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

13.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу 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 духового шкафа 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

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

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 освещения

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

Нажмите , чтобы открыть Меню.

Элемент меню	Применение
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.
Очистка	Список программ очистки.

Элемент меню		Применение
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Выбор настроек духового шкафа.
Настройки	Настройка	Выбор настроек духового шкафа.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

14.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Сушка	Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Очистка контура парогенерации. Используйте промывку после частого применения функции приготовления на пару.

14.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.

СТРУКТУРА МЕНЮ

Подменю	Применение
Защита детей	Эта функция предотвращает случайное включение духового шкафа. Если данная опция выбрана, при включении духового шкафа на дисплее появляется сообщение «Защита от детей». Чтобы воспользоваться духовым шкафом, введите буквы кода в алфавитном порядке. Доступ к таймеру, удаленному режиму и лампе возможен при включенной функции «Защита от детей».
Быстрый прогрев	Уменьшение времени разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов духового шкафа.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

14.4 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Выбор языка для духового шкафа.
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.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

14.5 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	Жесткость воды	Установка Времени Суток
--------------	-----------------	-------------	-------------------	----------------	-------------------------

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:


 ВКЛ / ВЫКЛ	 Меню	 Любимые программы	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
---	---	--	---	---	--------------

Приступите к использованию духового шкафа




Быстрый пуск	Включите духовой шкаф и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		Нажмите и удерживайте: 	 ... - выберите требуемую функцию.	Нажмите: START .

ПРОЦЕ ПРОСТОГО!

Приступите к использованию духового шкафа

Быстрое выключение	Выключение духового шкафа в любое время независимо от содержимого экрана или выдаваемых сообщений.	Нажмите и удерживайте  до тех пор, пока духовой шкаф не выключится.
---------------------------	--	--

Начните приготовление

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 - нажмите для включения духового шкафа.	 ... - выберите режим нагрева.	 — установите температуру .	ОК - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.




Приготовление на пару — Steamify

Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.

На пару	Тушение (с паром)	Запекание (с паром)	Жарка и выпечка (с паром)
50–100°C	105–130°C	135–150°C	155–230°C

Быстро освоите приготовление

Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:

Помощь в Приготовлении	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
	Нажмите  .	Нажмите: 	Нажмите:  Помощь в Приготовлении.	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 **+1min**.

Очистка паром духового шкафа

Шаг 1

Нажмите: 

Шаг 2

Нажмите: 

Шаг 3

Выберите режим:

Очистка паром

Для легкой очистки.

Очистка паром, плюс

Для тщательной очистки.

Удаление накипи

Для очистки системы парогенератора от известковых отложений.

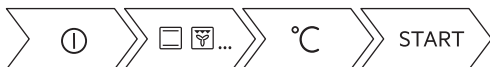
Ополаскивание

Для ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара.

16. ПРОБУЙТЕ!

Здесь показаны все полезные ярлыки. Вы также найдете их в соответствующих главах инструкции по эксплуатации.

Способ настройки: Режимы нагрева



Способ настройки: Steamify — приготовление с использованием режима нагрева с паром



Способ настройки: SousVide



ПРОБУЙТЕ!

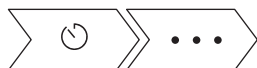
Способ настройки: Помощь в Приготовлении



Способ настройки: Время приготовления



Установка отсрочки начала и окончания приготовления





Отмена установленного таймера



Применение: Термошуп



17. 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.

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 zjednodušovať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	532	2.8 Likvidácia.....	538
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	533	3. POPIS VÝROBKU.....	538
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	533	3.1 Všeobecný prehľad.....	538
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	534	3.2 Príslušenstvo.....	538
2.1 Montáž.....	534	4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....	539
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	535	4.1 Ovládací panel.....	539
2.3 Použitie.....	536	4.2 Displej.....	540
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	537	5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	541
2.5 Parné pečenie.....	537	5.1 Prvé čistenie.....	541
2.6 Vnútorné osvetlenie.....	537	5.2 Prvé pripojenie.....	542
2.7 Servis.....	537		

5.3 Ako nastaviť: Tvrdosť vody.....	542	11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	561
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	543	11.3 Používanie: Parné čistenie.....	562
6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	543	11.4 Pripomienka čistenia.....	562
6.2 Zásuvka na vodu.....	544	11.5 Čistenie: Zásuvka na vodu.....	563
6.3 Spôsob používania: Zásuvka na vodu.....	544	11.6	
6.4 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou.....	545	Spôsob používania: Odvápňovanie...	563
6.5 Nastavenie: Varenie metódou SousVide.....	546	11.7 Pripomienka odvápnenia.....	564
6.6 Nastavenie: Sprievodca pečením.....	547	11.8	
6.7 Funkcie ohrevu.....	548	Spôsob používania: Oplachovanie...	565
6.8 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	551	11.9 Pripomienka sušenia.....	565
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	551	11.10 Spôsob používania: Sušenie...	565
7.1 Popis časových funkcií.....	551	11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka..	566
7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	552	11.12 Výmena: Osvetlenie.....	567
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	554	12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	568
8.1 Vloženie príslušenstva.....	554	12.1 Čo robiť, ak.....	568
8.2 Teplotná sonda.....	555	12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy.....	570
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	557	12.3 Servisné údaje.....	570
9.1 Ako uložiť: Obľúbené.....	557	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	571
9.2 Blokovanie ovládania.....	557	13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	571
9.3 Automatické vypínanie.....	558	13.2 Úspora energie.....	572
9.4 Chladiaci ventilátor.....	558	14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	572
10. TYPY A RADY.....	558	14.1 Ponuka.....	572
10.1 Odporúčania pre varenie.....	558	14.2 Podponuka pre: Čistenie.....	573
10.2 Vlhký horúci vzduch.....	559	14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie.....	573
10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	560	14.4 Podponuka pre: Nastavenie.....	574
10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	560	14.5 Podponuka pre: Servis.....	574
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	560	15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	574
11.1 Poznámky k čisteniu.....	561	16. POUŽITE SKRATKU!.....	576
		17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	577

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 nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- 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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- 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. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry 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)	444 (460) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	455 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	440 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	882 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	3.5x25 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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- 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.
- 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 mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
 - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

2.6 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 domáчих 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.

POPIS VÝROBKU

2.8 Likvidácia



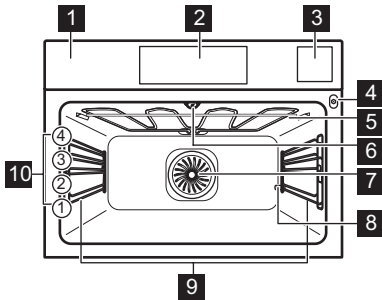
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad

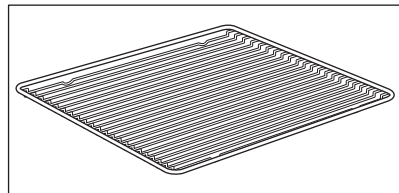


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Zásuvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úrovne roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

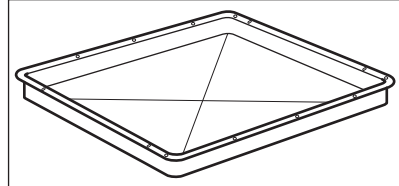
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



Plech na pečenie

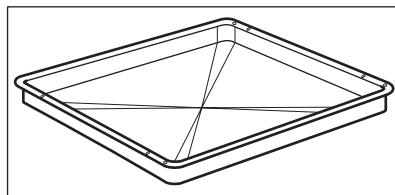
Pre koláče a piškótové koláče.



AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

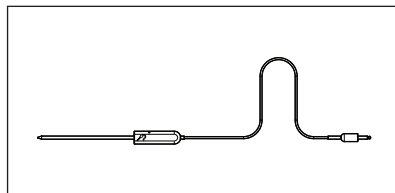
Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



Teplotná sonda

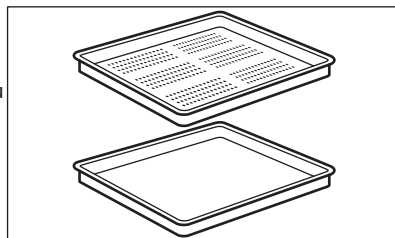
Na meranie teploty vnútri jedla.



Parná súprava

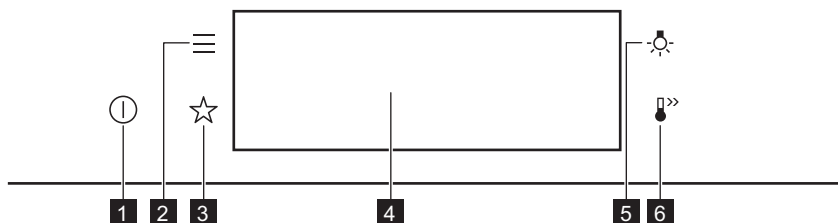
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba.

Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovanú vodu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích pŕs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.



4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU




4.1 Ovládací panel



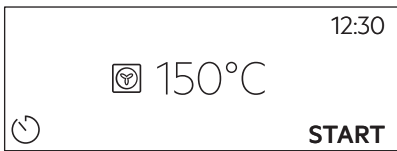
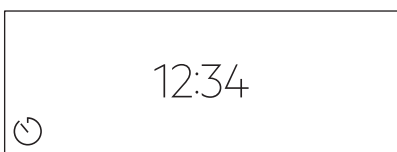

1	ZAP. / VYP.	Stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie rúry.
2	Ponuka	Zoznam funkcií rúry.
3	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.

AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

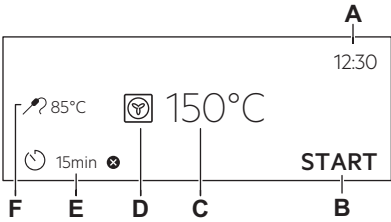
4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

 Stláčajte	 Presunutie	 Stlačte a podržte tlačidlo
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

4.2 Displej

	Po zapnutí sa na displeji zobrazí hlavná obrazovka s funkciou ohrevu a predvolenou teplotou.
	Ak rúru nepoužívate 2 minúty, displej sa prepne do pohotovostného režimu.
	Keď pečiete, na displeji sa zobrazujú nastavené funkcie a ostatné dostupné voliteľné funkcie.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

	<p>Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Presný čas B. ŠTART/STOP C. Teplota D. Funkcie ohrevu E. Časovač F. Teplotná sonda (len vybrané modely)
---	---

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.

<p>OK Potvrdenie výberu/nastavenia.</p>	<p>< Návrat o jednu úroveň v ponuke.</p>	<p>↶ Vrátenie posledného úkonu.</p>	<p>⏻ Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.</p>
---	---	---	---

Ukazovatele funkcie Zvukový signál – keď uplynie nastavený čas prípravy pokrmu, zaznie zvukový signál.

<p>🔔 Funkcia je zapnutá.</p>	<p>🔔 STOP Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.</p>	<p>🔔 Zvukový signál je vypnutý.</p>
----------------------------------	---	---

Ukazovatele časovača

<p>🕒 Nastavenie funkcie: Odložený štart.</p>	<p>⊗ Ak chcete zrušiť nastavenia.</p>
--	---

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

--	--	--

PRED PRVÝM POUŽITÍM






Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.	Rúru a jej príslušenstvo potierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.

5.2 Prvé pripojenie

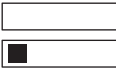

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie. Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

5.3 Ako nastaviť: Tvrdosť vody

Po zapojení rúry do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody. Použite testovací papierik dodaný s parnou súpravou.

			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
Testovací papierik vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.	Potraste testovacím papierikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.	Počkajte 1 minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.	Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.
 Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.			
Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia/Nastavenie/Tvrdosť vody.			

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody (°dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

Tvrdosť vody		Testovací papierik	Usadenie vápnika (mmol/l)	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Úroveň	°dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mäkká
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	stredne tvrdá

Tvrdosť vody		Testovací papierik	Usadenie vápnika (mmol/l)	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Úroveň	°dH				
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	veľmi tvrdá

Keď je úroveň tvrdosti vody 4, zásuvku na vodu plňte neperlivou vodou balenou vo fľašiach.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

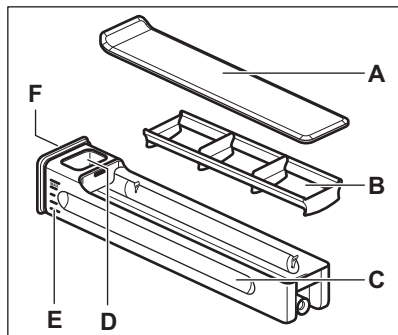
6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

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 prípravy pokrmu.
Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.	
Krok č. 6	Vypnite rúru.

Použite skratku!



6.2 Zásuvka na vodu



- A. Veko
- B. Vlnolam
- C. Zásuvka
- D. Otvor na doliatie vody
- E. Mierka
- F. Predný kryt

6.3 Spôsob používania: Zásuvka na vodu


<p>Krok č. 1</p>	<p>Stlačte predný kryt zásuvky na vodu.</p>	
<p>Krok č. 2</p>	<p>Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň. Môžete tak urobiť dvomi spôsobmi:</p> <p>A: Nechajte zásuvku na vodu vnútri rúry a nalejte vodu z nádoby.</p>	<p>B: Vyberte zásuvku na vodu z rúry a naplňte ju pod vodovodným kohútikom.</p>
<p>Krok č. 3</p>	<p>Zásuvku na vodu neste vo vodorovnej polohe, aby ste predišli vyliatiu vody.</p>	
<p>Krok č. 4</p>	<p>Keď naplníte zásuvku na vodu, vložte ju do rovnakej polohy. Stlačte predný kryt, kým nebude zásuvka na vodu vnútri rúry.</p>	
<p>Krok č. 5</p>	<p>Zásuvku na vodu vyprázdňte po každom použití.</p>	




UPOZORNENIE!

Zásuvku na vodu umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.

6.4 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou

Krok č. 1	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpíte po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.	
Krok č. 2	Stlačte  . Nastavte funkciu ohrevu parou.	
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.	
Krok č. 4	Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.	
Para na parnú prípravu 50 – 100 °C	Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov.	
Para na dusenie 105 – 130 °C	Na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov.	
Para na chrumkavú kôrku 135 – 150 °C	Na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.	
Para na pečenie 155 – 230 °C	Pre pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.	
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: OK.	
Krok č. 6	Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu a vyberte ju.	


KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE


Krok č. 7	<p>Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml). Množstvo vody postačuje približne na 50 minút.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> VAROVANIE! Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.</p></div> <p>Použite mierku na zásuvke na vodu.</p>
Krok č. 8	<p>V prípade potreby utrite vonkajšok zásuvky na vodu jemnou handričkou. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.</p>
Krok č. 9	<p>Stlačte tlačidlo: START . Približne po 2 minútach sa objaví para. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.</p>
Krok č. 10	<p>Keď dôjde voda v zásuvke na vodu, zaznie signál. Znova naplňte zásuvku na vodu. Na konci pečenia pracuje chladiaci ventilátor rýchlejšie, aby sa odstránila para.</p>
Krok č. 11	<p>Vypnite rúru.</p>
Krok č. 12	<p>Po dokončení pečenia vyprázdňte zásuvku na vodu.</p>
Krok č. 13	<p>V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dverka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.</p>

Použite skratku!

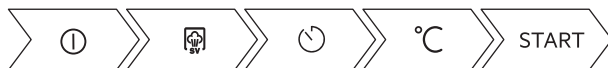


6.5 Nastavenie: Varenie metódou SousVide

Krok č. 1	<p>Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.</p>
Krok č. 2	<p>Stlačte tlačidlo: .</p>
Krok č. 3	<p>Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.</p>

Krok č. 4	Nastavte teplotu a stlačte: OK.
Krok č. 5	Stlačte  . Na displeji sa zobrazia nastavenia časovača.
Krok č. 6	Nastavte časovač a potvrdte: OK.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: START .
Krok č. 8	Na vákuových vreckách a v dutine sa môže nahromadiť zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dverka rúry. Na vybratie vákuových vreciek použite tanier a utierku. Keď je rúra studená, odstráňte špongiou vodu zo spodnej časti dutiny. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

Použite skratku!





6.6 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu. Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo:  . Zadajte: Sprievodca pečením.
Krok č. 4	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE







Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START .
---------------------	---------------------------


Použite skratku!











6.7 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.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p>Dolný ohrev</p>	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.








ŠPECIÁLNE



Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p>Zaváranie</p>	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 <p>Sušenie</p>	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 <p>Funkcia jogurt</p>	Na prípravu jogurtu. Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.
 <p>Ohrev tanierov</p>	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 <p>Rozmrazovanie</p>	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 <p>Gratinované jedlá</p>	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 <p>Pomalé pečenie</p>	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 <p>Uchovať teplé</p>	Na uchovávanie jedla teplého.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

PARA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Steamify	Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.
 Varenie metódou SousVide	Názov funkcie sa vzťahuje na spôsob prípravy vo vzduchotesne uzavretých plastových vreckách pri nízkych teplotách. Viac informácií nájdete v nižšie uvedenej časti Varenie metódou SousVide a v kapitole „Rady a tipy“ s tabuľkami prípravy.
 Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.
 Vlhká para	Na parnú prípravu zeleniny, príloh, rýb
 Vlhkosť vysoká	Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Vlhkosť stredná	Táto funkcia je vhodná na prípravu duseného mäsa, ako aj chleba a sladkého kysnutého cesta. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a pečivo z kysnutého cesta bude mať chrumkavý a lesklý povrch.
 Vlhkosť nízka	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje.

6.8 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.


7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Popis časových funkcií

Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.


7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie hodín	
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
Krok č. 2	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie času varenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Použite skratku!





Výber funkcie koniec	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo: ● ● ● .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.

Výber funkcie koniec

Krok č. 6	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: OK . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia

Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
Krok č. 6	Vyberte hodnotu.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: OK . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním **+ 1 min** predĺžite čas varenia.

Zmena nastavení časovača

Krok č. 1	Stlačte tlačidlo:  .
---------------------	---

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Zmena nastavení časovača

Krok č. 2 Nastavte hodnotu časovača.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

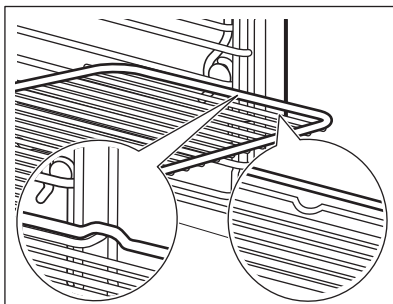
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

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.

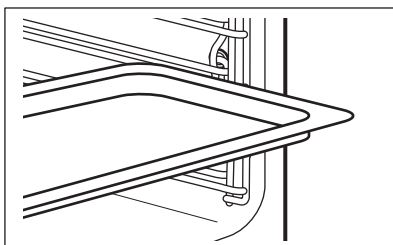
Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



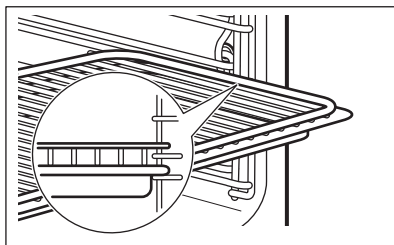
Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:


Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri potraviny. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:

$^{\circ}\text{C}$ Teplota rúry: minimálne 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Teplota vo vnútri.
--	---

Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------

Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

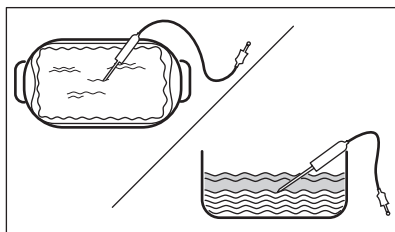
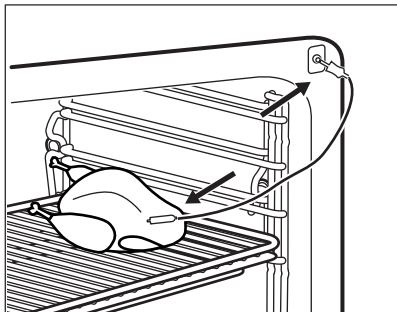
Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.
Mäso, hydinu a rybu	Zapekaciu nádobu

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.

Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.



Krok č. 4

Teplotná sonda zasuňte 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	<p>Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrmy z rúry.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> VAROVANIE! Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</p> </div>
---------------------	--




Použite skratku!



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 rúru.
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.
<p> – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.</p> <p> – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.</p>	

9.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.



Krok č. 1	Zapnite rúru.
---------------------	---------------

TIPY A RADY

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 je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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


Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

9.4 Chladiaci ventilátor






Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie


<p>Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.</p> <p>Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.</p> <p>Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.</p> <p>Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Pri hľadaní tipov pre pečenie budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.</p>


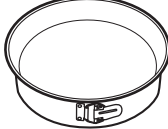


10.2 Vlhký horúci vzduch

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	1	20 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	1	25 - 35
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	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	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	1	30 - 40
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	1	25 - 35
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	1	25 - 35
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	1	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	1	15 - 25
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40

OŠETROVANIE A ČISTENIE

10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo




Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

 Forma na pizzu	 Forma na pečenie	 Nádoby na suflé	 Forma na korpus
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy

Skúšky podľa noriem EN 60350 a IEC 60350.

Použitie funkcie: Vlhká para. Použite druhú úroveň v rúre. Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.			
FUNKCIA PARY	 Nádoba (Gastronorm)	 (kg)	 (min)
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	0.3	8 - 9
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	Max.	10 - 11
Hrášok, mrazený	1 x 2/3 dierkovaná	2	Až kým najchladnejší bod nedosiahne teplotu 85 °C.




11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

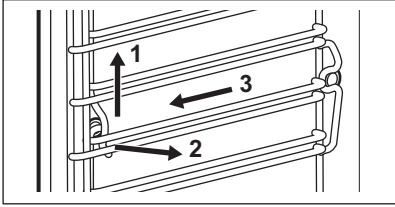
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

 <p>Čistiace prostriedky</p>	<p>Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Dno dutiny vyčistite s niekoľkými kvapkami octu, aby ste odstránili vodný kameň.</p>
	<p>Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.</p>
	<p>Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.</p>
 <p>Každodenné používanie</p>	<p>Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.</p>
	<p>Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.</p>
 <p>Príslušenstvo</p>	<p>Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.</p>
	<p>Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.</p>


11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
Krok č. 2	Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.	
Krok č. 3	Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.	
Krok č. 4	Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.	
<p>Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.</p>		

11.3 Používanie: Parné čistenie

Skôr ako začnete:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty.	Dutinu rúry a vnútorný sklenný panel dvierok očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Krok č. 1	Zásuvku na vodu naplňte po maximálnu úroveň.	
Krok č. 2	Vyberte: Ponuka / Čistenie.	
Funkcia	Popis	Trvanie
Parné čistenie	Ľahké čistenie	30 min
Parné čistenie plus	Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim prostriedkom.	75 min
Krok č. 3	Stlačte START . Postupujte podľa pokynov na displeji. Po skončení čistenia zaznie signál.	
Krok č. 4	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.	
 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.		

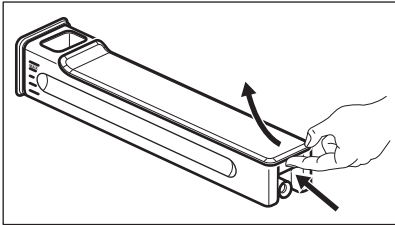
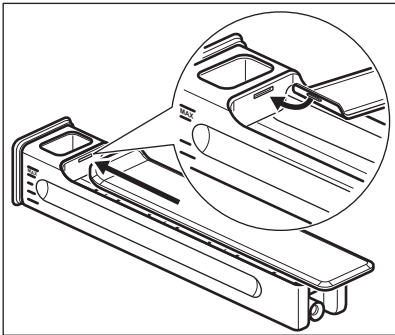
Po skončení čistenia:		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou. Odstráňte zo zásuvky na vodu zvyšnú vodu.	Dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým nevyschne dutina.

11.4 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.

Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

11.5 Čistenie: Zásuvka na vodu

Krok č. 1	Vyberte z rúry zásuvku na vodu.	
Krok č. 2	Odstráňte veko zásuvky na vodu. Veko nadvihnite podľa výčnelku v zadnej časti.	
Krok č. 3	Vyberte vlnolam. Ťahajte ho smerom od tela zásuvky, kým sa nevy-sunie.	
Krok č. 4	Časti zásuvky na vodu umyte vodou a mydlom. Nepoužívajte abrazívne špongie ani neumývajte zásuvku na vodu v umývačke.	
Krok č. 5	Znovu namontujte zásuvku na vodu.	
Krok č. 6	Zasuňte vlnolam, kým nezacvakne. Zatlačte ho do tela zásuvky.	
Krok č. 7	Namontujte veko. Najprv pripojte prednú príchytку a potom ju zatlačte proti telu zásuvky.	
Krok č. 8	Vložte zásuvku na vodu.	
Krok č. 9	Zásuvku na vodu zatlačte do rúry tak, aby sa zaistila.	

11.6 Spôsob používania: Odvápňovanie

Skôr ako začnete:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.	Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna.

Doba trvania prvej časti: približne 100 min

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 1	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Krok č. 2	Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápnovanie.
Krok č. 3	Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň.
Krok č. 4	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie.
Krok č. 5	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odvápnovania.
Krok č. 6	Po skončení prvej časti vyprázdňte hlboký pekáč a položte ho späť na prvú úroveň v rúre.
Doba trvania druhej časti: približne 35 min	
Krok č. 7	Do zásuvky na vodu nalejte vodu. Uistite sa, že vnútri zásuvky na vodu nie sú zvyšky prípravku na odvápnovanie. Vložte zásuvku na vodu.
Krok č. 8	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

Po skončení odvápnovania:

Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou. Odstráňte zostávajúcu vodu zo zásuvky na vodu.	Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne.
---------------	--	--

i Ak po odvápnovaní zostanú v rúre ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.


11.7 Pripomenka odvápnenia

Na odvápnenie rúry vás vyzvú dve pripomenky. Pripomenka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

Typ	Popis
Upozorňovacia pripomienka	Odporučí vám odvápnit' rúru.
Blokovacia pripomienka	Nariadi vám odvápnit' rúru. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky rúru neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie.

11.8 Spôsob používania: Oplachovanie

Skôr ako začnete:	
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.

Krok č. 1	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Krok č. 2	Do zásuvky na vodu nalejte vodu.
Krok č. 3	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Oplachovanie. Trvanie: približne 30 min
Krok č. 4	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
Krok č. 5	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

11.9 Pripomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu parou vás displej vyzve na vysušenie rúry. Stlačte ÁNO, aby ste vysušili rúru.

11.10 Spôsob používania: Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu parou alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

Krok č. 1	Skontrolujte, či je rúra studená.
Krok č. 2	Vyberte všetko príslušenstvo.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 3	Zvoľte ponuku: Čistenie / Sušenie.
Krok č. 4	Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dveriek 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 dveriek.	
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 rovnom povrchu.	
Krok č. 4	Uchopte rám dveriek (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
Krok č. 5	Rám dveriek vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
Krok č. 6	Sklenené panely dveriek 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 zvolte opačný postup.	
Krok č. 9	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dverka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.	

11.12 Výmena: Osvetlenie



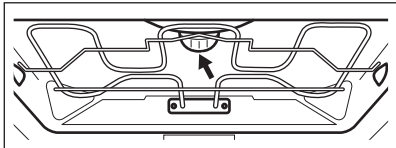
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
Krok č. 2	Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.	
Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.	
Krok č. 4	Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.	

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...



Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva



Možná príčina



Náprava

Rúra nie je pripojená k zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania.

Hodiny nie sú nastavené.

Nastavte hodiny, podrobnosti nájdete v časti Nastavenie v kapitole „Časové funkcie“: Časové funkcie.

Dvierka nie sú správne zatvorené.

Dvierka úplne zatvorte.

Je vypálená poistka.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Je zapnutá detská poistka rúry.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Volebné funkcie.



Komponenty







Popis







Náprava

Žiarovka je vypálená.

Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.



 Zásuvka na vodu nepracuje správne		
 Popis	 Možná příčina	 Náprava
Zásuvka na vodu po vložení nezostane zasunutá v rúre.	Zásuvku na vodu ste nezasunuli úplne.	Zásuvku na vodu zasuňte do rúry úplne.
Zo zásuvky na vodu vyteká voda.	Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu alebo vlnolam.	Znovu namontujte veko zásuvky na vodu a vlnolam.

 Problémy s procesom čistenia		
 Popis	 Možná příčina	 Náprava
Zásuvku na vodu je ťažké vyčistiť.	Nevybrali ste veko a vlnolam.	Vyberte veko a vlnolam.
Po odvápnení nie je v hĺbkom pekáči žiadna voda.	Zásuvka na vodu nebola naplnená po maximálnu úroveň.	Skontrolujte, či je vnútri zásuvky na vodu odvápnovací prípravok/voda.
Po odvápnení je na dne dutiny rúry špinavá voda.	Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.	Z dna rúry odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Nabudúce zasuňte hlboký pekáč do prvej úrovne v rúre.
Po čistení je na dne dutiny rúry príliš veľa vody.	Pred začiatkom čistenia ste dali do rúry príliš veľa čistiaceho prostriedku.	Nabudúce rovnomerne nanesť tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku na steny dutiny.
Výsledok čistenia nie je uspokojivý.	Začali ste s čistením, keď bola rúra príliš horúca.	Počkajte, kým nebude rúra studená. Zopakujte čistenie.
	Pred čistením ste z rúry nevybrali všetko príslušenstvo.	Vyberte všetko príslušenstvo z rúry. Zopakujte čistenie.



Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

 Kód a popis	 Riešenie
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá to zásuvky.	Plne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém rúry sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Rúru vypnite a znova zapnite.

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystem. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie rúry budú pracovať ako zvyčajne.

 Kód a popis	 Riešenie
F131 – teplota parného senzora je príliš vysoká.	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Rúru opäť zapnite.
F144 – senzor v Zásuvka na vodu nedokáže zmerať úroveň vody.	Vyprázdnite Zásuvka na vodu a znova ju naplňte.
F508 – Zásuvka na vodu nefunguje správne.	Rúru vypnite a znova zapnite.

12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokázate 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 rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

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	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Index energetickej účinnosti	61.6	
Trieda energetickej účinnosti	A++	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.89 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.45 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	43 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	KSE792280M	36.6 kg
	KSK792280B	36.6 kg
	KSK792280M	35.7 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte 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, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie 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

Stlačte tlačidlo , aby ste otvorili Ponuku.

Položka ponuky		Aplikácia
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Obľúbené		Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Nastavenie konfigurácie rúry.
Nastavenia	Nastavenie	Nastavenie konfigurácie rúry.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skondenzovanej vody po použití parných funkcií.
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Čistenie systému výrobníka pary. Po častom varení s parou systém prepláchnite.

14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detická poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí nápis „Detická poistka“. Na zapnutie používania rúry vyberte písmenú kódu v abecednom poradí. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie rúry.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

JE TO JEDNODUCHÉ!

14.4 Podponuka pre: Nastavenie






Podponuka	Popis
Jazyk	Nastavenie jazyka rúry.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.


14.5 Podponuka pre: Servis


Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

15. JE TO JEDNODUCHÉ!



Pred prvým použitím musíte nastaviť:					
Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Tvrdosť vody	Presný čas

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:					
 ZAP. / VYP.	 Ponuka	 Obľúbené	 Časovač	 Teplotná sonda	START / STOP

Začatie používania rúry				
Rýchly štart	Zapnite rúru a začnite variť s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		Stlačte a podržte tlačidlo: ①.	 ... – zvolte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START .
Rýchle vypnutie	Vypnite rúru kedykoľvek, na ktorejkoľvek obrazovke alebo hlásení.	Stlačte a podržte ①, kým sa rúra nevypne.		

Spustiť varenie				
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
① – stlačením tlačidla zapnete rúru.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	°C – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Parné varenie – Steamify			
Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.			
Para na parnú prípravu	Para na dusenie	Para na chrumkavú kôrku	Para na pečenie
50 – 100 °C	105 – 130 °C	135 – 150 °C	155 – 230 °C

Zistite, ako piecť rýchlo				
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:				
Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
	Stlačte tlačidlo: ①.	Stlačte tlačidlo:  .	Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.

JE TO JEDNODUCHÉ!

Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia

10 % sprievodcu dokončením

Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.

Na predĺženie času varenia stlačte **+ 1 min.**

Rúru vyčistíte s funkciou parné čistenie

Krok č. 1

Stlačte tlačidlo:



Krok č. 2

Stlačte tlačidlo:



Krok č. 3

Vyberte režim:

Parné čistenie

Pre ľahké čistenie.

Parné čistenie plus

Pre dôkladné čistenie.

Odvápňovanie

Na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.

Oplachovanie

Na prepláchnutie a čistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

16. POUŽITE SKRATKU!

Tu sú zobrazené všetky užitočné skratky. Nájdete ich aj v príslušných kapitolách v návode na používanie.

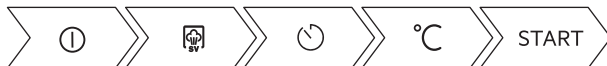
Ako nastaviť: Funkcie ohrevu



Ako nastaviť: Steamify – varenie s funkciou ohrevu parou



Ako nastaviť: Varenie metódou SousVide



Ako nastaviť: Sprievodca pečením



Ako nastaviť: Čas prípravy



Odloženie: Začiatok a koniec prípravy





Zrušenie: Nastavte časovač



Spôsob používania: Teplotná sonda



17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

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. Прیدіліть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно. Відвідайте наш веб-сайт, щоби:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.aeg.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

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....	579	3.2 Аксесуари.....	586
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб..	580	4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ	
1.2 Загальна безпека.....	580	ШАФИ.....	587
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	582	4.1 Панель керування.....	587
2.1 Встановлення.....	582	4.2 Дисплей.....	588
2.2 Під'єднання до електромережі..	583	5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ....	
2.3 Користування.....	583	589	
2.4 Догляд і чищення.....	584	5.1 Первинне очищення	589
2.5 Приготування на парі.....	585	5.2 Перше підключення.....	589
2.6 Внутрішня підсвітка.....	585	5.3 Налаштування: Жорсткість	
2.7 Сервіс.....	585	води.....	590
2.8 Утилізація.....	585		
3. ОПИС ВИРОБУ.....	586		
3.1 Загальний огляд.....	586		

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	591	11.2 Як зняти: Опорні рейки	608
6.1 Налаштування: Функції		11.3 Як користуватися: Чищення	
нагріву.....	591	парою.....	609
6.2 Лоток для води.....	592	11.4 Нагадування про очищення....	609
6.3 Спосіб використання: Лоток для		11.5 Як чистити: Лоток для води.....	610
води.....	592	11.6 Спосіб використання: Видалення	
6.4 Налаштування: Steamify - Функція		накипу.....	610
нагрівання парою.....	593	11.7 Нагадування про видалення	
6.5 Налаштування: Готування		накипу.....	611
SousVide.....	594	11.8 Спосіб використання:	
6.6 Налаштування: Допомога при		Полоскання.....	612
готуванні.....	595	11.9 Нагадування про сушіння.....	612
6.7 Функції нагрівання.....	596	11.10 Спосіб використання:	
6.8 Примітки до: Волога конвекція..	599	Сушіння.....	612
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	599	11.11 Як зняти та встановити:	
7.1 Опис функцій годинника.....	599	Дверцята.....	612
7.2 Налаштування: Функції		11.12 Як замінити: Лампа.....	614
годинника.....	599	12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	614
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ:		12.1 Дії в разі виникнення	
АКСЕСУАРИ.....	601	проблем.....	614
8.1 Встановлення аксесуарів.....	601	12.2 Як керувати: Коды помилок....	616
8.2 Термошуп.....	602	12.3 Дані щодо технічного	
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	604	обслуговування.....	617
9.1 Як зберегти: Улюблене.....	604	13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	618
9.2 Блокування функції.....	604	13.1 Інформація про виріб та	
9.3 Автоматичне вимикання.....	605	Інформаційний листок виробу*.....	618
9.4 Охолоджувальний вентилятор..	605	13.2 Енергозбереження.....	619
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	605	14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	619
10.1 Рекомендації щодо		14.1 Меню.....	619
приготування.....	605	14.2 Підменю для: Очищення.....	620
10.2 Волога конвекція.....	606	14.3 Підменю для: Опції.....	620
10.3 Волога конвекція - рекомендовані		14.4 Підменю для: Установка.....	621
аксесуари.....	606	14.5 Підменю для: Сервіс.....	622
10.4 Таблиці приготування їжі для		15. ЦЕ ЛЕГКО!.....	622
дослідницьких установ.....	607	16. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!.....	624
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	607	17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	625
11.1 Примітки щодо чищення.....	608		

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 .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- 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. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочишувач 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.

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 інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи 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)	444 (460) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	455 мм
Висота задньої частини приладу	440 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	882 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони	560x20 мм

Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	3.5x25 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.
- 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 заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- 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, пильуйте, 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.



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 приладу;
 - 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 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

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!

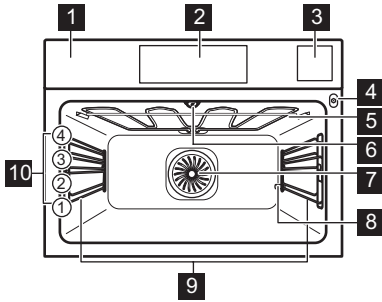
Існує небезпека задушення.

- 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

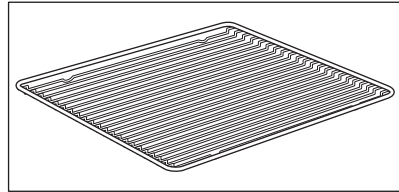


- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термощупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

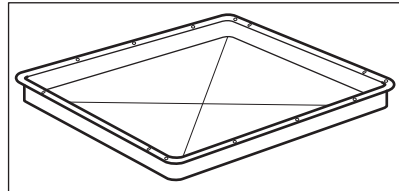
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



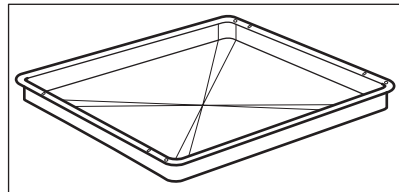
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



Деко для гриля/смаження

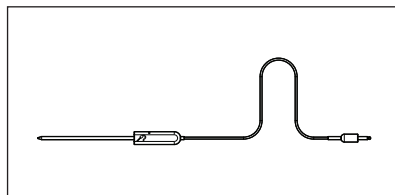
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.

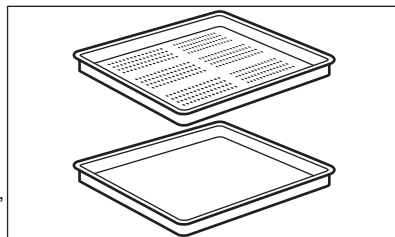


Паровий комплект

Один контейнер для продуктів без перфорації та один перфорований контейнер.

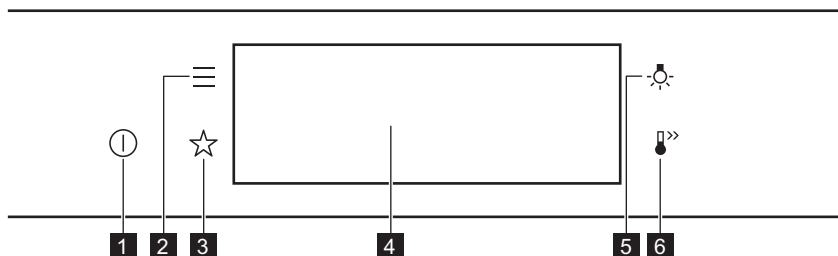
Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів.

Використовуйте його для приготування овочів, риби, курячої грудки. Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду, як-от рис, полента, паста.



4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

4.1 Панель керування


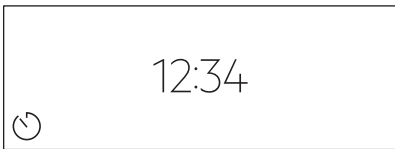
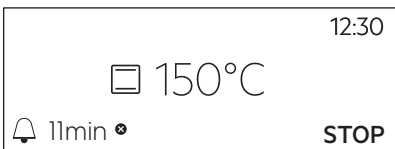
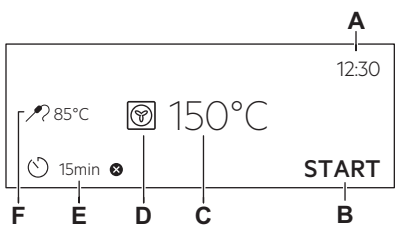


1	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте для увімкнення та вимкнення духової шафи.
2	Меню	Перелік функцій духової шафи.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування духової шафи.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

 <p>Натисніть</p>	 <p>Перемістіть</p>	 <p>Натисніть і утримуйте</p>
<p>Торкніться поверхні пальцем.</p>	<p>Переміщуйте палець по верхню.</p>	<p>Торкніться поверхні протягом 3 секунд.</p>










4.2 Дисплей

	<p>Після ввімкнення на дисплеї відображається головний екран із функцією нагріву та температурою за промовчанням.</p>
	<p>Якщо духовка шафа не використовується протягом 2 хвилин, дисплей переходить у режим очікування.</p>
	<p>Під час готування на дисплеї відображаються встановлені функції та інші доступні опції.</p>
	<p>Дисплей із встановленими основними функціями.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Час доби B. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА C. Температура D. Функції нагріву E. Таймер F. Термощуп (лише для деяких моделей)

Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 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.		




5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.	Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари й знімні опори полицок у духову шафу.





5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби.

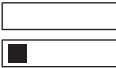



5.3 Налаштування: Жорсткість води

Після підключення духової шафи до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Використовуйте тест, який постачається разом із паровим комплектом.

			
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
Помістіть тестовий папірець у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте тест під проточною водою.	Струсіть тестовий папірець для видалення надлишку води.	Через 1 хвилину перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.	Установіть рівень жорсткості води: Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води.
<p>① Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Не перевіряйте жорсткість води пізніше, ніж через 1 хвилину після проведення тесту.</p>			
Рівень жорсткості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води.			

У таблиці вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та класифікацією води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

Жорсткість води		Тестовий папірець	Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води
Рівень	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	м'яка
2	8–14		1,4–2,5	51–100	помірно жорстка
3	15–21		2,6–3,8	101–150	жорстка
4	≥22		≥3,9	≥151	дуже жорстка

Якщо рівень жорсткості водопровідної води становить 4, заповніть лоток для води негазованою водою з пляшок.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

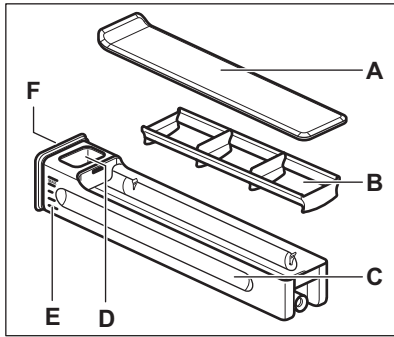
6.1 Налаштування: Функції нагріву

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 . Термощуп — термощуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.
STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.	
Крок 6	Вимкніть духову шафу.

Оберіть найлегший спосіб!



6.2 Лоток для води



- A. Кришка
- B. Хвилеріз
- C. Ящик
- D. Отвір для набору води
- E. Шкала
- F. Передня кришка

6.3 Спосіб використання: Лоток для води


<p>Крок 1</p>	<p>Натисніть передню кришку лотка для води.</p>	
<p>Крок 2</p>	<p>Заповніть лоток для води до позначки максимального рівня. Це можна зробити це двома способами:</p>	<p>В: Вийняти лоток для води з духової шафи та наповнити його водою з крана.</p>
<p>Крок 3</p>	<p>Тримайте лоток в горизонтальному положенні, щоб не розлити воду.</p>	
<p>Крок 4</p>	<p>Після наповнення водою встановіть лоток для води в те саме місце. Натискайте передню кришку, доки лоток для води не буде вставлено до духової шафи.</p>	
<p>Крок 5</p>	<p>Виливайте воду з лотка для води після кожного використання.</p>	




УВАГА

Тримайте лоток для води на відстані від гарячих поверхонь.

6.4 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром

Крок 1	Увімкніть духову шафу. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.	
Крок 2	Натисніть  . Встановіть функцію нагрівання паром.	
Крок 3	Натисніть: ОК. На дисплеї відображаються налаштування температури.	
Крок 4	Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.	
Пара для пароварки 50–100 °C	Для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою.	
Пара для тушкування 105–130 °C	Для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок.	
Пара для хрусткої скоринки 135–150 °C	Для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і ґратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легкого зарум'янювання страви.	
Пара для запікання м'яса та випічки 155–230 °C	Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки. Якщо встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви.	
Крок 5	Натисніть: ОК.	
Крок 6	Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води і зняти його.	


ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ


Крок 7	<p>Налийте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл). Запасу води вистачає приблизно на 50 хвилин.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.</p></div> <p>Скористайтеся шкалою на лотку для води.</p>
Крок 8	<p>За потреби протріть зовнішню поверхню лотка для води м'якою тканиною. Встановіть лоток для води в початкове положення.</p>
Крок 9	<p>Натисніть: START . Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.</p>
Крок 10	<p>Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долейте воду в лоток для води. Наприкінці готування вентилятор охолодження працює швидше для видалення пари.</p>
Крок 11	<p>Вимкніть духову шафу.</p>
Крок 12	<p>Після закінчення готування злийте воду з лотка для води.</p>
Крок 13	<p>У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духову шафу охолодне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.</p>

Оберіть найлегший спосіб!



6.5 Налаштування: Готування SousVide

Крок 1	<p>Увімкніть духову шафу. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.</p>
Крок 2	<p>Натисніть: .</p>
Крок 3	<p>Натисніть: OK. На дисплеї відображаються налаштування температури.</p>

Крок 4	Встановіть температуру і натисніть: OK .
Крок 5	Натисніть  . На дисплей виводяться налаштування таймера.
Крок 6	Встановіть таймер і натисніть: OK .
Крок 7	Натисніть: START .
Крок 8	У вакуумних мішках та в камері духовки може накопичуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Витягніть вакуумні мішки за допомогою тарілки та рушника. Коли духовка охолоне, за допомогою губки видаліть воду з днища внутрішньої камери. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

Оберіть найлегший спосіб!



6.6 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
- Термощуп

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 .








ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Оберіть найлегший спосіб!












6.7 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 фрі, картоплі по-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.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Функція йогурту	Для приготування йогурту. Підсвітку для цієї функції вимкнено.
 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 відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПАРА

Функція нагріву	Додаток
 Steamify	Використовуйте пару для приготування на парі, тушкування, лагідного зарум'янювання, випікання та обсмажування.
 Готування SousVide	Назва цієї функції стосується методу приготування у вакуумних герметичних пластикових мішечках за низької температури. Щоби отримати більше інформації, див. розділ «Готування SousVide» нижче та розділ «Поради та рекомендації» з таблицями приготування.
 Регенерація па- рою	Розігрівання страв парою запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Вистоювання ті- ста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.
 Повна пара	Приготування на парі овочів, гарнірів або риби
 Висока вологість	Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба.
 Середня вол- огість	Ця функція підходить для приготування тушкованого м'яса, а також хліба та виробів із солодкого дріжджового тіста. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури, а вироби із дріжджового тіста випікаються з отриманням хрусткої блискучої скоринки.
 Низька вологість	Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою.

6.8 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014.

Випробування відповідно до вимог стандарту 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 дій після завершення відліку часу таймером.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Подовження часу готування.
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
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: ОК.

Встановлення часу готування	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


Встановлення часу готування

Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час. Натисніть: OK .


Оберіть найлегший спосіб!



Як обрати опцію закінчення

Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
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.

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Встановлення відкладеного запуску готування

Крок 6 Оберіть значення.

Крок 7 Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Як продовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.

Щоби продовжити 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.

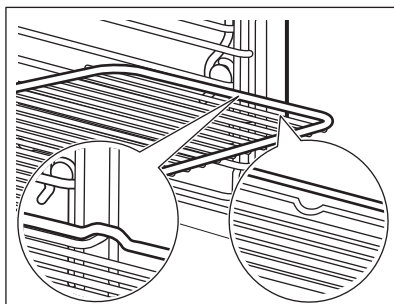
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

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:

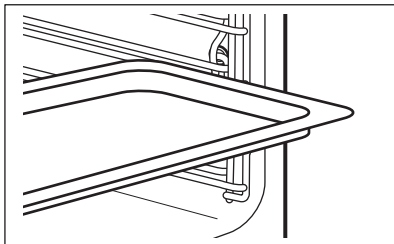
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

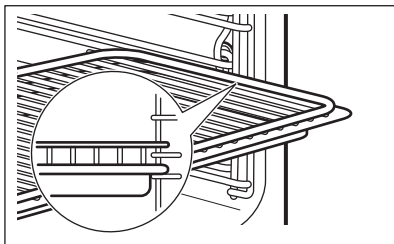
Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка, Декo для випічки / Глибоке деко:

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



8.2 Термощуп

Термощуп- вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:

°C

Температура духової шафи: мінімум 120 °C.



температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.

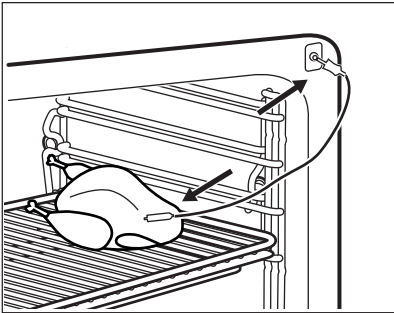
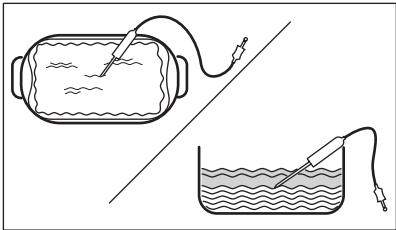

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

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.

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Крок 3	Уставте: Термощуп.	
М'ясо, домашня птиця та риба	Запіканка	
<p>Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.</p>	<p>Вставте кінчик Термощуп точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити Термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. В якості опори для силіконової ручки Термощуп використайте край форми для запікання. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна форми для запікання.</p>	
		
Крок 4	Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.	
Крок 5	 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.	
Крок 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● — 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 духови 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.	

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Крок 9	Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.  ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.
---------------	---

Оберіть найлегший спосіб!



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.

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Оберіть бажане налаштування.
Крок 3	Натисніть: ☰. Оберіть: Улюблене.
Крок 4	Виберіть: Зберегти поточні налаштування.
Крок 5	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.

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію підігріву.
Крок 3	☆, ⏪ — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.
Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.	

9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духова шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термошуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

9.4 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа 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.

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. 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, звертєся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.

10.2 Волога конвекція

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	1	20 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на ре- шітці	180	1	25 - 35
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні ті- стечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	1	30 - 40
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	1	25 - 35
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	1	25 - 35
Печиво з пісоч- ного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	1	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	1	15 - 25
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40

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	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350 та IEC 60350.

<p>Використовуйте функцію: Повна пара. Використовуйте другий рівень полиці. Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.</p>			
ФУНКЦІЯ «ПАРА»	 Ємність (Gastronorm)	 (кг)	 (хв)
Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	0.3	8 - 9
Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	макс.	10 - 11
Горошок, заморожений	1 x 2/3, перфорована	2	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °C.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА






ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

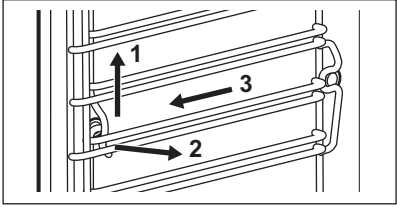
ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

11.1 Примітки щодо чищення

 Засоби для чищення	<p>Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Для очищення дна внутрішньої камери духовки від накипу використовуйте декілька крапель оцту.</p>
	<p>Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.</p>
	<p>Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.</p>
 Щоденне користування	<p>Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.</p>
	<p>Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.</p>
 Акcesуари	<p>Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.</p>
	<p>Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.</p>


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	Обережно потягніть опори полицок вгору і зніміть їх з переднього кріплення.	
Крок 3	Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.	
Крок 4	Витягніть опори із заднього кріплення.	
<p>Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.</p>		

11.3 Як користуватися: Чищення парю

Перед початком роботи:		
Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.	Помийте дно камери духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.

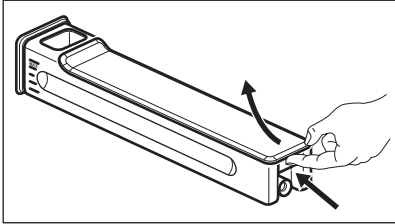
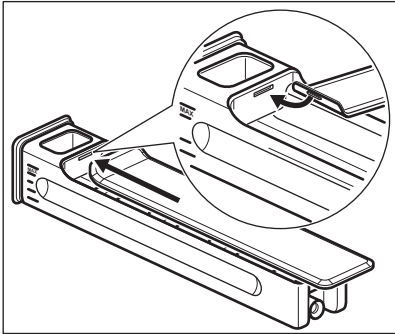
Крок 1	Заповніть лоток для води до максимального рівня.	
Крок 2	Виберіть: Меню / Очищення.	
Функціональність	Опис	Тривалість
Чищення парю	Легке очищення	30 хв
Чищення парю плюс	Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи.	75 хв
Крок 3	Натисніть START . Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.	
Крок 4	Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.	
 Під час виконання цієї функції підсвітка вимикається.		

Після завершення очищення:		
Вимкніть духову шафу.	Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Видаліть з лотка для води залишки води.	Залиште дверцята відчиненими і зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.
Використовуйте функцію: Чищення парю плюс.


11.5 Як чистити: Лоток для води


Крок 1	Вийміть лоток для води з духової шафи.	
Крок 2	Зніміть кришку лотка для води. Підніміть кришку відповідно до виступу в задній частині.	
Крок 3	Зніміть хвилегасник. Потягніть його від корпусу ящика, поки він не від'єднається.	
Крок 4	Помийте частини лотку для води водою з милом. Не використовуйте абразивні мочалки та не мийте лоток для води у посудомийній машині.	
Крок 5	Знову зберіть лоток для води.	
Крок 6	Приєднайте хвилегасник. Встановіть його в корпус лотка.	
Крок 7	Приєднайте кришку. Спочатку вставте передній захват, а потім посуňte його в сторону корпусу лотка.	
Крок 8	Вставте лоток для води.	
Крок 9	Посуňte лоток для води в духову шафу до клацання.	

11.6 Спосіб використання: Видалення накипу

Перед початком роботи:		
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.	Переконайтеся, що лоток для води порожній.

Тривалість першої частини: приблизно 100 хв	
Крок 1	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
Крок 2	Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.
Крок 3	Заповніть водою лоток для води до максимального рівня.

Крок 4	Виберіть: Меню / Очищення.
Крок 5	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.
Крок 6	Після закінчення першої частини спорожніть глибоке деко та знову встановіть його на перший рівень полиці.
Тривалість другої частини: приблизно 35 хв	
Крок 7	Налийте воду в лоток для води. Переконайтеся, що в лотку для води не залишилося засіб для видалення накипу. Уставте лоток для води.
Крок 8	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.	

Після завершення видалення накипу:		
Вимкніть духову шафу.	Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Видаліть залишки води з лотка для води.	Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.
 Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.		


11.7 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два нагадування, які повідомляють про необхідність видалення накипу з духової шафи. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

Тип	Опис
М'яке нагадування	Рекомендує видалити накип з духової шафи.
Жорстке нагадування	Зобов'язує видалити накип з духової шафи. У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, функції з використанням пари відключаються.

11.8 Спосіб використання: Полоскання

Перед початком роботи:	
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.

Крок 1	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
Крок 2	Налийте воду в лоток для води.
Крок 3	Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання. Тривалість: приблизно 30 хв
Крок 4	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
Крок 5	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.	

11.9 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагрівання з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити духову шафу. Натисніть «ТАК», щоб висушити духовку.

11.10 Спосіб використання: Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення парою, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

Крок 1	Переконайтеся, що духову шафу холодна.
Крок 2	Вийміть усе приладдя.
Крок 3	Оберіть меню: Очищення / Сушіння.
Крок 4	Дотримуйтеся інструкцій на екрані.

11.11 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 дверцятa.	
Крок 2	Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.	
Крок 3	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримаючи 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.	
Крок 4	Візьміться за оздоблення дверцят (B) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 5	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
Крок 6	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.	
Крок 7	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 8	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
Крок 9	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.	

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

11.12 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

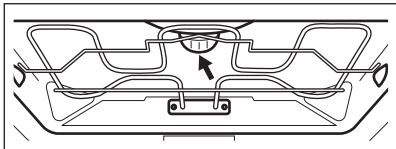
Небезпека враження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
Крок 2	Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.	
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.	
Крок 4	Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його.	

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем



Духова шафа не вмикається або не розігрівається



Можлива причина

Духову шафу не під'єднано до електромережі або під'єднано неправильно.



Спосіб вирішення

Переконайтеся, що духову шафу було правильно під'єднано до електромережі.



Духова шафа не вмикається або не розігрівається



Можлива причина



Спосіб вирішення

Годинник не встановлено.

Встановіть годинник, див. детальну інформації в розділі «Функції годинника», Встановлення: Функції годинника.

Дверцята зачинено неправильно.

Повністю зачиніть дверцята.

Запобіжник перегорів.

Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.

Увімкнено захист від доступу дітей духової шафи.

Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.



Компоненти



Опис



Спосіб вирішення

Лампочка перегоріла.

Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.



Лоток для води не працює належним чином



Опис



Можлива причина



Спосіб вирішення

Духова шафа не утримує лоток для води після його вставлення.





Ви не до кінця натиснули на корпус лотка для води.

Повністю вставте лоток для води в духову шафу.

Із лотка для води витікає вода.

Ви неправильно зібрали кришку лотка для води або хвилегасник.

Повторно зберіть кришку лотка для води та хвилегасник.



 Проблеми з процедурою очищення		
 Опис	 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Лоток для води важко очищувати.	Кришку та хвилегасник не вийнято.	Зніміть кришку та хвилегасник.
Після видалення накипу в деко для гриля/смаження немає води.	Лоток для води не було заповнено до максимального рівня.	Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води.
Після видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	Деко для гриля/смаження розташовано на неправильному рівні полицки.	Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини духової шафи. Наступного разу встановлюйте деко для гриля/смаження на першому рівні полицки.
Після очищення на дні духовки залишається забагато води.	Ви додали занадто багато миючого засобу в духову шафу перед початком очищення.	Наступного разу нанесіть миючий засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.
Результат очищення незадовільний.	Ви розпочали очищення, коли духову шафу було занадто гаряча.	Зачекайте, доки духову шафу охолоне. Повторіть очищення.
	Ви не вийняли всі аксесуари з духової шафи перед початком очищення.	Вийміть усі аксесуари з духової шафи. Повторіть очищення.

Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.



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	 Вирішення
F111 - Термощуп неправильно встановлено у гніздо.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 - система духової шафи не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть та увімкніть духовку.

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 духовки продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

 Код і опис	 Вирішення
F131 - температура датчика парогенератора занадто висока.	Вимкніть духову шафу та зачекайте, доки вона охолоне. Увімкніть духову шафу знову.
F144 - датчик в Лоток для води не вимірює рівень води.	Спорожніть Лоток для води і наповніть його знову.
F508 - Лоток для води не працює належним чином.	Вимкніть та увімкніть духовку.

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 таблиці з технічними даними. Паспортна таблиця розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну таблицю з духової шафи.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель
Код виробу
Серійний номер

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	AEG	
Ідентифікатор моделі	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Індекс енергоефективності	61.6	
Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.89 кВт•год/кг	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.45 кВт•год/кг	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	43 л	
Тип духової шафи	Вбудована духові шафа	
Маса	KSE792280M	36.6 кг
	KSK792280B	36.6 кг
	KSK792280M	35.7 кг

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.
Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.
Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

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



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи 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 духову шафу 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 активована програма з вибором часу (тривалість, кінц. час), і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустить температуру в духовій шафі 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

Натисніть , щоб відкрити Меню.

Пункт меню	Додаток
Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.
Очищення	Перелік програм очищення.
Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.

СТРУКТУРА МЕНЮ

Пункт меню		Додаток
Опції		Налаштування конфігурації духової шафи.
Налаштування	Установка	Налаштування конфігурації духової шафи.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

14.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Сушіння	Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Очищення системи парогенерації. Використовуйте режим полоскання після частого готування на парі.

14.3 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.

Підменю	Додаток
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню духової шафи. Після активації цієї опції під час увімкнення духової шафи на дисплеї з'являється напис «Child Lock» (Захист від доступу дітей). Для увімкнення духової шафи оберіть літери коду в алфавітному порядку. Коли захист від доступу дітей активовано, у вас зберігається можливість користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою.
Швидкий нагрів	Скорочується час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій духової шафи.
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: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови духової шафи.
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.
Жорсткість води	Встановлення рівня жорсткості води.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

14.5 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	Жорсткість води	Час доби
------	--------------------	------------------------	-----------------	-----------------	----------

Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:




 Увімк. / Вимк.	 Меню	 Улюблене	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
--	---	---	---	---	-----------------

Початок користування духовою шафою



Швидкий запуск	Увімкніть духову шафу й почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	Крок 1	Крок 2	Крок 3
		Натисніть і утримуйте:  .	 ... — виберіть потрібну функцію.	Натисніть: START .
Швидке вимкнення	Вимкнення духової шафи в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	 – натисніть і утримуйте, доки духова шафа не вимкнеться.		

Початок готування				
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
 — натисніть, щоб увімкнути духову шафу.	 ... — виберіть функцію нагріву.	 — встановіть температуру.	OK — натисніть, щоб підтвердити.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

Приготування на парі — Steamify			
Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.			
Пара для пароварки	Пара для тушкування	Пара для хрусткої скоринки	Пара для запікання м'яса та випічки
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Дізнайтеся, як готувати швидко				
Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленими за промовчанням налаштуваннями:				
Допомога при готуванні	Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
	Натисніть:  .	Натисніть:  .	Натисніть:  Допомога при готуванні.	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.

Чищення духової шафи паром		
Крок 1 Натисніть: 	Крок 2 Натисніть: 	Крок 3 Виберіть режим:

Чищення духової шафи паром	
Чищення паром	Для легкого очищення.
Чищення паром плюс	Для ретельного очищення.
Видалення накипу	Для очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Для полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.

16. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!

Тут представлено всі корисні символи. Також їх наведено у відповідних розділах інструкції з експлуатації.

Налаштування: Функції нагріву



Налаштування: Steamify — Готування з функцією нагріву з використанням пари



Налаштування: Готування SousVide



Налаштування: Допомога при готуванні



Налаштування: Тривалість приготування



Як відкласти: Початок та завершення готування





Як скасувати: Встановлений таймер



Спосіб використання: Термощуп



17. 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



867370970-B-412022



AEG