



NKP9S821B

NKP9S821T

TP9SK821B

TP9SK821T

EN User Manual | **Steam oven**

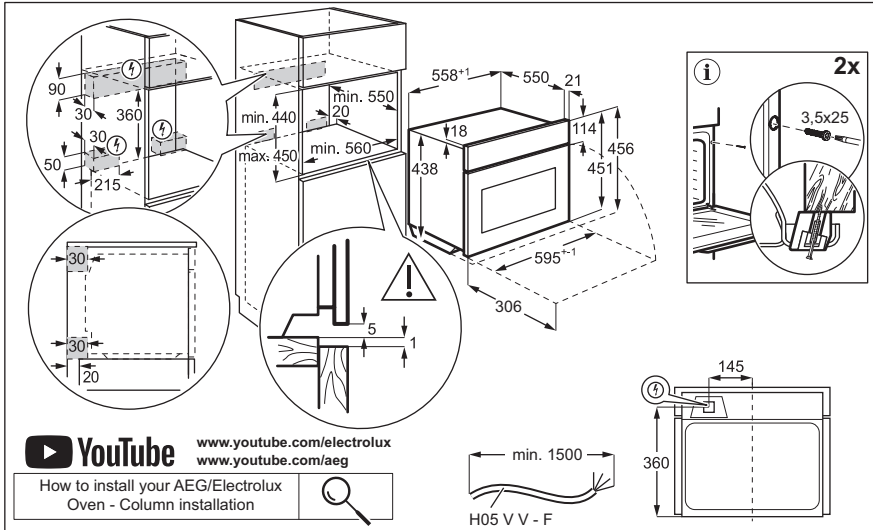
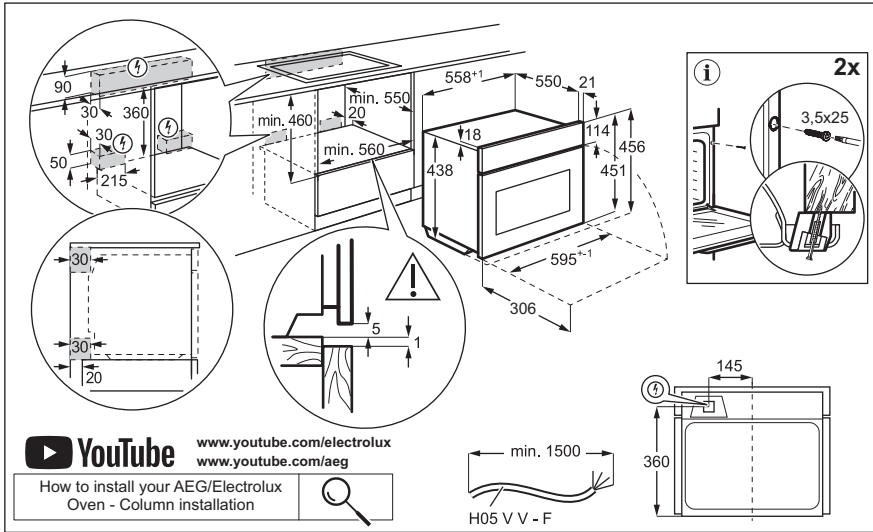
3

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy**

27



INSTALLATION / INSTALACJA



Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	14
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	16
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. ENERGY EFFICIENCY.....	24
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	26

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect

the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.

- do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can release.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not

intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

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

2.8 Disposal

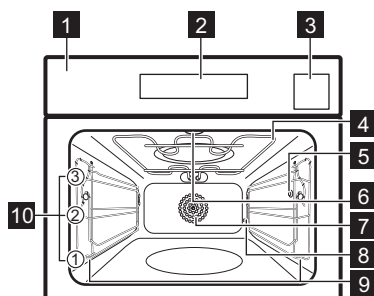
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



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

- 7** Fan
- 8** Descaling pipe outlet
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

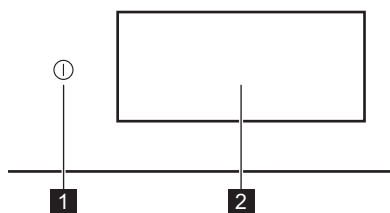
3.2 Accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1 ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.

2 Display Shows the current settings of the appliance.

The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

OK To confirm the selection / setting.

> < To navigate to the next or previous level in the menu.

^ v To access and adjust additional settings.

♥ To save current settings in: Favourites.

♡ To delete current settings in: Favourites.

⚙ To go to menu: Settings.

☹ To turn the lamp on and off.

☰ To turn the options on and off.

🔒 The door of the appliance is locked.

🔔 Sound Alarm function is activated.

🔔 Sound Alarm and stop cooking function is activated.

🗨 Pop up message only is activated.

🕒 Delayed start function is activated.

× To close the pop-up message or cancel the setting.

📶 Wi-Fi connection is turned on.

📶 Wi-Fi connection is turned off.

📶 Remote Operation is turned on.

🌀 Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process. The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day, Water Hardness, Wireless connection.

5.2 Wireless connection


The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover. You can also

download the app directly from the app store.

2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press the display to enter menu and press  Settings / Connections.
5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn


5.3 Software licences


The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIU6).

5.4 Initial preheating and cleaning

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


1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.

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

5.5 Setting: Water Hardness





When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level.

Use the test paper or contact your water supplier to check the water hardness level.

1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.
2. Shake the test paper to remove any remaining water.
3. After 1 min, check water hardness with the table below.
4. Set the water hardness level  Settings / Setup / Water Hardness.

The colours of the test paper continue to change. Check the water hardness within 1 min after testing.

The table shows water hardness range with the corresponding level of water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press the display or the ON / OFF button to enter menu.

- Home
- Functions
- Dishes
- Settings

6.2 Home

Submenu includes programmes, functions, dishes and settings.

6.3 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press **START** . You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5. **^** - press to adjust the settings during cooking.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.



Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.



Top
Intense heat for rapid browning on top.



Bottom

Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Pre-heat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air

Even baking and cooking on one level. Set a lower temperature than for Top & Bottom.



Top & Bottom

For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.



Hot air & Top

Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.



Hot air & Bottom

Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie.



Hot air, Top & Bottom

For convenient food without preheating. For best result preheat your oven.



Steamify

Matching the right steam amount with selected temperature.



ProSteam

Get tender results and crispy surface with combination of steam and heat. Good for vegetables, casseroles, and meat.



Low power Mode

Save energy by using residual heat to cook. Best for pastries.



Steam

Continuous steam for healthy and flavourful food.



Reheat

This function gently reheats leftovers with steam.



Grill

Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.



SousVide

Cook vacuum-sealed food at precise temperature for best taste and texture.



Dough Prove

Optimized temperature for fast rising.

**Refresh**

Bring back a fresh smell and soft inside to day-old bread or baked goods.

**Defrost Food**

Gentle defrosting for further preparation.

**Stew**

Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.

**Roast**

Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.

**Slow cook**

Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.

**Preserve**

Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the jars on a baking tray filled with water.

**Plate warming**

To preheat plates before serving.

**Keep Warm**

Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.

**Dehydrate**

Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

6.4 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time and temperature can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.
2. Choose a dish or a food type.
3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.

4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.

5. Press **START**.

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

6.5 Favourites



This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function, dish or cleaning function.

To save the setting select the preferred setting and press .

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Home section and move the scroll bar to the right.
2. Press: View favourites to check the saved settings.
3. Select one of the saved settings.
4. Press **START** to start cooking.

Delete: Favourites

1. Enter menu and select: Home section and move the scroll bar to the right.
2. Press: View favourites to check the saved settings.
3. Press: to delete the saved settings.

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Press the display or the ON / OFF button to enter menu and press Settings.


Submenu: Maintenance programmes

Steam Cleaning	Light cleaning.
----------------	-----------------

Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
---------------------	--------------------

Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Drying	Process for drying the cavity from the condensation remaining after the use of steam functions.
Rinsing	Process for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for  .
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.
Water Hardness	To set the water hardness.

Submenu: Service

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

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.

	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
Preheat/HeatUp	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions. Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
Standby Screen Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.



Submenu: Connections


Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

6.7 Steam heating functions

These functions allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy. Use them for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.

There are two ways to prepare food using the steam functions: by setting the temperature, or by setting the steam level.

 **Steamify** /  **Steam** - set the temperature. The steam level will be adjusted automatically.

 **ProSteam** - set the steam level. The suitable temperature will be shown.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam heating function. The display shows available settings.

3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Press **START** and follow the instruction on the display.
5. Press the cover of the water tank to open and remove it.
6. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml). Use the scale on the water tank.

⚠ WARNING!

Use only cold tap water. Do not use demineralised or distilled water. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

7. Wipe the outside of the water tank with a soft cloth, if needed. Push the water tank to its initial position.

Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.

8. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank. At the end of cooking, the cooling fan runs quicker to remove steam.
9. Turn off the appliance.
10. Empty the water tank after each steam cooking to prevent limestone residue.
11. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
12. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful while emptying the water tank.

6.8 SousVide

This programme is a cooking technique where food in a vacuum-sealed container is placed in a saturated steam atmosphere, held at a constant temperature. For a more sustainable way of cooking liquid types of food, e.g. desserts and sauces can be cooked in sealed canning jars as well.

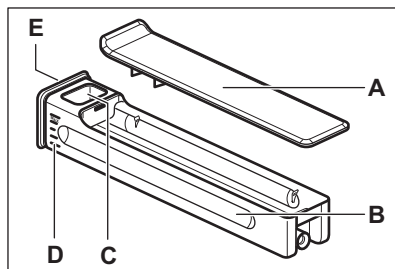
1. Prepare ingredients in a vacuum-sealed container and place it on the wire shelf.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Press **⏸** SousVide.

4. Set the temperature and cooking time.
5. Press **START** and follow the instruction on the display.
6. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior and vacuum-sealed containers.
7. When the appliance is cold, remove the water from the bottom of the oven interior with a sponge. Dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!

There is a risk of burns. Be careful when you take out the food from the appliance.

6.9 Water tank



- A. Lid
- B. Tank
- C. Water inlet opening
- D. Scale
- E. Front cover

6.10 Notes on: Low power Mode

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.


For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Low power Mode. For general energy saving recommendations

refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS



7.1 Child Lock



This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.
2. Select  / Preferences / Child Lock. Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 Automatic switch-off

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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




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

7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	<p> Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.</p> <p> Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off.</p> <p> Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.</p>

Function	Description
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer


1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.

4. Press **OK** to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press ******.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press **OK**.
5. You can now set desired End time or press **OK** to skip this step.
6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

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

8.5 Changing timer settings

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

1. Press **^** / Timer.
2. Set new timer value. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

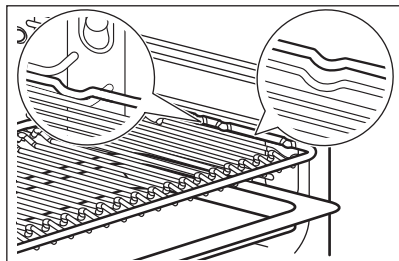
9.1 Inserting accessories



Depending on the model, accessory features may vary. For more information on the accessories, refer to the chapter "Product description".

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

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.


If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$ - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

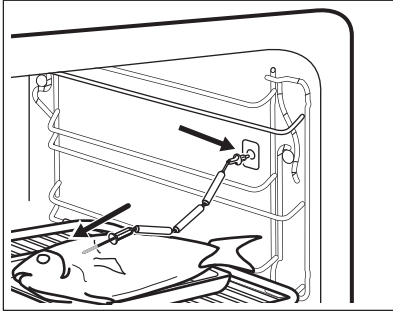
Cooking with: Food Sensor

WARNING!

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

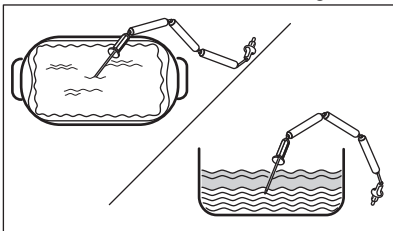
1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press OK.
4. Press START.
5. Insert Food Sensor inside the dish:

Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



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

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. ^ - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
 - Pop up message only - when food reaches the core temperature, the message appears on the display.
9. Press OK.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
11. STOP - press to turn off the heating function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.



Remember to close the Food Sensor socket with a cap after unplugging the Food Sensor from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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








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

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

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

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






Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)



10.2 Slow cook

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food



10.4 Low power Mode

				
Pasta gratin	Wire shelf	1	200	45 - 60
Potato gratin	Wire shelf	1	180	80 - 100
Moussaka	Wire shelf	1	180	75 - 90
Lasagne	Wire shelf	1	180	70 - 90
Cannelloni	Wire shelf	1	200	65 - 80
Bread pudding	Wire shelf	1	190	60 - 80
Rice pudding	Wire shelf	1	180	80 - 100
Apple Cake	Wire shelf	1	160	100 - 120
White bread	Baking tray ¹⁾	1	200	80 - 100

1) Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting  that will allow you to achieve the desired temperature inside the food .

For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.

	
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Low power Mode - recommended accessories






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

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

10.5 Information for test institutes

Baking on one level

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray 1)	Top & Bottom	Baking tray 2) 3)	2	150	32 - 42
Small cakes, 20 per tray 1)	Hot Air	Baking tray 2) 3)	2	150	22 - 32
Fatless sponge cake 1)	Top & Bottom	Wire shelf	1	170	21 - 31
Fatless sponge cake 1)	Hot Air	Wire shelf	1	160	39 - 49
Apple pie 4)	Top & Bottom	Wire shelf	1	170	65 - 70
Apple pie 4)	Hot Air	Wire shelf	1	160	60 - 70
Toast 1) 5)	Top	Wire shelf	2	230	6:15 - 7:15

1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.





3) Baking tray must touch the back of the oven interior.

4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Additional recipes

Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

			°C	
Meringues 1) 2)	Top & Bottom	2	100	90 - 180
Meringues 1) 2)	Hot Air	2	100	90 - 180
Scones 1)	Top & Bottom	3	190	10 - 13
Scones 1)	Hot Air	3	190	10 - 13
Chicken 3)	Hot air & Top	1	200	70 - 80

1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

2) Use baking paper.

3) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.






Steam function

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.






Set the temperature to 100 °C.

				
Broccoli 1)	Gastronorm 1/2 perforated	0.3	2	6 - 10
Broccoli 1)	Gastronorm 1/2 perforated	max.	2	7 - 11
Peas, frozen 2)	Gastronorm 2/3 perforated	2	2	Until core temperature reaches 85 °C.

1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

2) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping water from steaming processes.

Additional steam recipes

				°C	
Steaming combined dish (2 portions) 1)	ProSteam, level: Full Steam	Gastronorm 1/2 perforated (potatoes and broccoli) and non-perforated (salmon)	1 (Salmon) 3 (Broccoli and potatoes)	100	40 (Potatoes) 11 (Broccoli) 8 (Salmon)
Caramel pudding (6 portions)	ProSteam, level: Humidity High	Round porcelain dishes on wire shelf	1	90	35 - 45
Egg custard	ProSteam, level: Full Steam	Gastronorm 1/2 non perforated	2	85	35 - 45
White Bread	Bake, food type: Bread				50 - 60
	ProSteam, level: Humidity Low 3)	Baking tray 2)	1	180	55 - 65
Chicken	ProSteam, level: Humidity Low	Baking tray 2)	1	200	70 - 80

1) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Use ProSteam only if Bake function is not available.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

- Clean the bottom of the cavity with a few drops of vinegar or citric acid to remove limestone residue.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of

the appliance only with a microfibre cloth after each use.

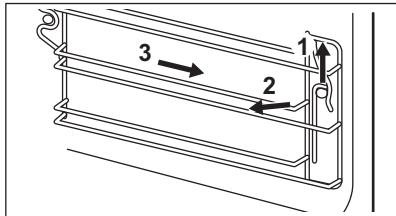
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 Steam Cleaning

This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean. This programme uses less energy.

1. Press Settings / Maintenance / Steam Cleaning or Steam Cleaning Plus.

Mode	Description
Steam Cleaning	Light cleaning Duration: 30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent. Duration: 75 min

2. Press **START**. Follow the instruction on the display.

Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.

3. The signal sounds when the cleaning ends.
4. Remove the remaining water from the water tank.
5. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

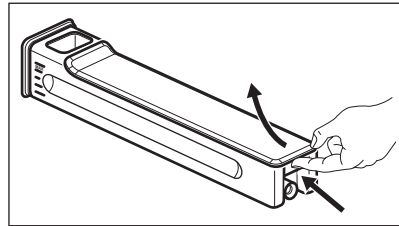
11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

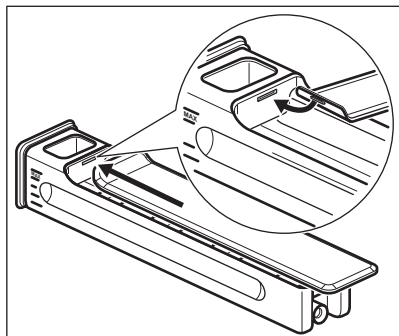
Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 Cleaning the water tank

1. Remove the water tank from the appliance.
2. Remove the lid of the water tank. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.



3. Wash the water tank parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water tank in a dishwasher.
4. Reassemble the water tank.
5. Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the tank body.



6. Insert the water tank.
7. Push the water tank towards the appliance until it latches.

11.6 Descaling

This programme removes and prevents limescale buildup in the steam system. It ensures the proper functioning of the steam functions and enhances the water quality in your appliance.

1. Press Settings / Maintenance / Descaling.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. When the function ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
4. Remove the remaining water from the water tank.
5. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.7 Descaling reminder

The appliance provides two reminders for descaling. The descaling reminder cannot be deactivated.

- Soft reminder - recommends you to descale the appliance.
- Hard reminder - obligates you to descale the appliance. If you do not descale the appliance when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.8 Rinsing

Use it to clean the steam system after frequent use of the steam functions.

1. Press Settings / Maintenance / Rinsing.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the procedure ends.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.9 Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

1. Press Settings / Maintenance / Drying.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the drying ends.



When this function works, the lamp is off.

11.10 Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

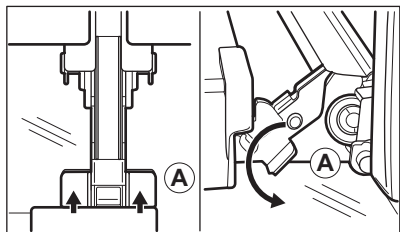
WARNING!

The door is heavy.

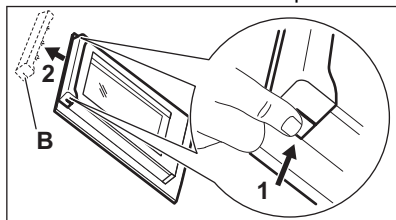
CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

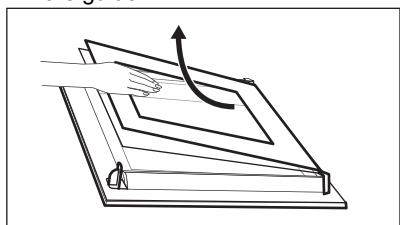
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



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

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.11 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.

WARNING!

Risk of injury when removing the glass cover.

WARNING!

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.


1. Turn off the appliance. Wait until the appliance is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Use a Torx 20 screwdriver to remove the glass cover.
4. Remove and clean the metal frame and the seal.
5. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
6. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to "Clock functions" chapter.
	The door is not closed correctly. Lamps / symbols for the hob
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The lamp is turned off.	Child Lock is activated.
	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter.
The appliance does not retain the water tank after you insert it.	You did not fully press the water tank body. Fully insert the water tank into the appliance.
Water comes out of the water tank.	You did not assemble the lid of the water tank correctly.
The water tank is difficult to clean.	Make sure that the lid is removed before you start cleaning.
There is no water inside the tray after descaling.	The water tank was not filled in to the maximum level. Check if a descaling agent / water is present in the water tank body.
There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.	The tray is on a wrong shelf position. Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the tray on the first shelf position.
There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.	You put too much detergent in the appliance before you started cleaning. Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.
Cleaning performance is not satisfactory.	You started cleaning when the appliance was too hot. Wait for the appliance to cool down. Repeat cleaning.
	You did not remove all the accessories from the appliance before cleaning. Remove all the accessories and repeat cleaning.
<p> Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.</p>	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

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

Code and description	Remedy
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F601 - there is a problem with Wi-Fi signal.	Check your network connection. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F604 - the first connection to Wi-Fi failed.	Turn the appliance off and on and try again. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of the steamer sensor is too high. 1)	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F144 - the sensor in the Water tank cannot measure the water level. 1)	Empty the Water tank and refill it.
F508 - the Water tank does not work properly. 1)	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1)	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorized Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

Supplier's name

AEG

Model identification	NKP9S821B 944005150 NKP9S821T 944005121 TP9SK821B 944005074 TP9SK821T 944005059	
Energy Efficiency Index	79.7	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.89 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.59 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	45 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	NKP9S821B	34.8 kg
	NKP9S821T	34.8 kg
	TP9SK821B	34.8 kg
	TP9SK821T	34.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

13.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Low power Mode


Function designed to save energy during cooking.


When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

Standby mode

After 2 min the display switches to standby mode.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



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

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	27
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	29
3. OPIS URZĄDZENIA.....	32
4. PANEL STEROWANIA.....	33
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	33
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	35
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	39
8. FUNKCJE ZEGARA.....	40
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	41
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	42
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	45
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	49
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	51
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	52

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest 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 wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

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

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

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

2.5 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

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

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

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

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

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja

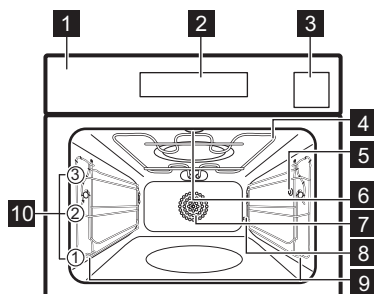
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



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

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

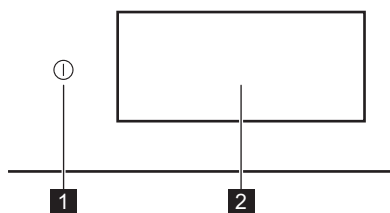
3.2 Akcesoria

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



4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania



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

2 Wyświetlacz Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

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

4.2 Wyświetlacz

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

OK Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

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

^ v Aby uzyskać dostęp i dostosować dodatkowe ustawienia.

♥ Aby zapisać bieżące ustawienia w: Ulubione.

♡ Aby usunąć bieżące ustawienia z: Ulubione.

⚙ Aby przejść do menu: Ustawienia.

💡 Włączanie i wyłączanie oświetlenia.

🔘 Włączanie i wyłączanie opcji.

🔒 Drzwiczki urządzenia są zablokowane.

🔔 Funkcja Alarm dźwiękowy jest włączona.

🔔 Funkcja Alarm dźwiękowy i wyłączenie jest włączona.

🔕 Tylko powiadomienie jest wł.

🕒 Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.

✕ Aby zamknąć wyskakujący komunikat lub anulować ustawienie.

📶 Połączenie Wi-Fi jest włączone.

📵 Połączenie Wi-Fi jest wyłączone.

📶 Operacje zdalne jest wł.

🔋 Funkcja z trybem oszczędzania energii.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Pierwsze połączenie

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

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


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

5.2 Połączenie bezprzewodowe

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

urządzeniem i monitorować je ze swojego smartfonu lub tabletu.

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

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

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

5.3 Licencje na oprogramowanie



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

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

5.4 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie


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

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

5.5 Ustawienie: Twardość wody




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



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

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

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

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

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

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

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Menu

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

- Dom
- Funkcje
- Potrawy
- Ustawienia

6.2 Dom

Podmenu zawiera programy, funkcje, potrawy i ustawienia.

6.3 Funkcje

Podmenu zawiera listę funkcji pieczenia.

Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

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



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



Góra

Intensywne ciepło dla szybkiego brązowienia na wierzchu.



Dół

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



Powietrze gorące

Równomierne pieczenie na jednym poziomie. Ustaw temperaturę niższą niż dla Góra i dół.



Góra i dół

Gotowanie lub pieczenie na jednym poziomie.



Gorące powietrze & góra

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



Gorące powietrze & dół

Chrupiący spód i równomierne zrumienienie.


















Gorące powietrze, góra i dół


Do prostych dań. Nie wymaga rozgrzewania wstępnego. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy wstępnie rozgrzać piekarnik.




Steamify

Dopasowuje właściwą ilość pary do wybranej temperatury.

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

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

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


6.4 Potrawy

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


Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda.

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

6.5 Ulubione

 Ta funkcja jest dostępna tylko dla wybranych modeli.


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

Aby zapisać ustawienie, należy wybrać preferowane ustawienie i nacisnąć .

Wybierz: Ulubione


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

Wykasuj: Ulubione

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

6.6 Ustawienia

To podmenu zawiera listę ustawień.


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

Podmenu: Programy konserwacji

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

Podmenu: Konfiguracja

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

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

Podmenu: Serwis

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

Podmenu: Preferencje

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



Podmenu: Połączenia


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

6.7 Funkcje pieczenia parowego

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

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

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

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

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

OSTRZEŻENIE!

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

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

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

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


OSTRZEŻENIE!

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

6.8 Wspomagane SousVide

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

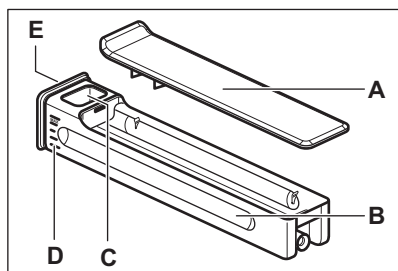
1. Przygotuj składniki w zamykanym podciśnieniowo pojemniku i ustaw je na ruszcie.
2. Przejdź do menu i wybierz: Funkcje.

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

6.9 Zbiornik na wodę



- A. Pokrywa
- B. Zbiornik na wodę
- C. Otwór wlotowy wody
- D. Skala
- E. Przednia pokrywa

6.10 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg oszczędny

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

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


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

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

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Blokada uruchomienia

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



1. Wejść do menu:
2. Wybierz  / Preferencje / Blokada uruchomienia.

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

7.2 Automatyczne wyłączenie

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

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

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

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




7.3 Wentylator chłodzący

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

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

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

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

8.2 Timer


- Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

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

8.3 Uruchomienie z opóźnieniem

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

8.4 Aktualna godzina

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

8.5 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

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

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

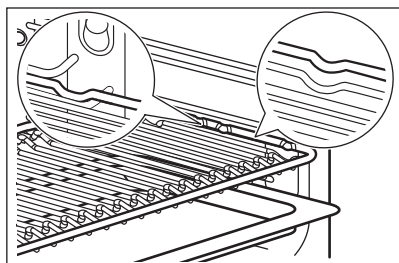
9.1 Wkładanie akcesoriów



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

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

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nóżki są skierowane w dół.



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

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

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

9.2 Termosonda

— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.
 - - temperatura wewnątrz potrawy
- Zalecenia
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
 - Nie używać do potraw płynnych.
 - Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

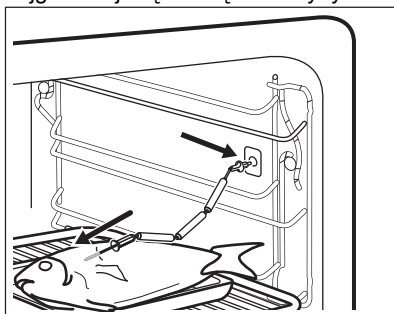
⚠ OSTRZEŻENIE!

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

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

Mięso, drób i ryby

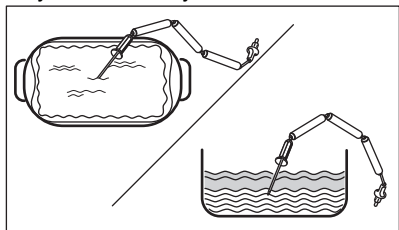
Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu

wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



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

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol i obecna temperatura termosondy:

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

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

9. Naciśnąć OK.
10. Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
11. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
12. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.



Pamiętaj, aby po odłączeniu termosondy od urządzenia zakryć jej gniazdko zaślepką.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Procesy gotowania i pieczenia są odpowiednie tylko na jednym poziomie.

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

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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


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

Symbole użyte w tabelach:


	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura
	Akcesoria
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)


10.2 Termoobieg (niska temp.)

Funkcja ta pozwala przygotować chude, delikatne mięsa i ryby. Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. W poniższej tabeli podano zalecane ustawienia

temperatury urządzenia, °C, które pozwolą osiągnąć żądaną temperaturę wewnątrz potrawy  °C.

Aby uzyskać smak i kolor zapiekania, przed włożeniem mięsa do urządzenia należy smażyć je przez kilka minut na gorącej patelni. Włożyć potrawę do brytfanny i umieścić ją na ruszcie.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110

 °C	°C
> 75	150

10.3 Termoobieg oszczędny – zalecane akcesoria

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

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

10.4 Termoobieg oszczędny






			°C	
Zapiekanek z makaronu	Ruszt	1	200	45 - 60
Zapiekanek ziemniaczana	Ruszt	1	180	80 - 100
Moussaka	Ruszt	1	180	75 - 90
Lasagna	Ruszt	1	180	70 - 90
Cannelloni	Ruszt	1	200	65 - 80
Pudding chlebowy	Ruszt	1	190	60 - 80
Pudding ryżowy	Ruszt	1	180	80 - 100
Szarlotka	Ruszt	1	160	100 - 120
Chleb biały	Blacha do pieczenia ciasta ¹⁾	1	200	80 - 100







¹⁾ Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika.

10.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Pieczenie na jednym poziomie

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

				°C	
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze ¹⁾	Góra i dół	Blacha do pieczenia ciasta ^{2) 3)}	2	150	32 - 42

					
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	150	22 - 32
Beztłuszczowy biszkopt 1)	Góra i dół	Ruszt	1	170	21 - 31
Beztłuszczowy biszkopt 1)	Powietrze gorące	Ruszt	1	160	39 - 49
Amerykańska szarlotka 4)	Góra i dół	Ruszt	1	170	65 - 70
Amerykańska szarlotka 4)	Powietrze gorące	Ruszt	1	160	60 - 70
Tosty 1) 5)	Góra	Ruszt	2	230	6:15-7:15

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

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






3) Blacha do pieczenia musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.

4) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.

5) Zgodnie z: IEC 60350-1:2016 oraz IEC 60350-1:2023.

Dodatkowe przepisy

Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.

				
Bezy 1) 2)	Góra i dół	2	100	90 - 180
Bezy 1) 2)	Powietrze gorące	2	100	90 - 180
Skony 1)	Góra i dół	3	190	10 - 13
Skony 1)	Powietrze gorące	3	190	10 - 13
Kurczak 3)	Gorące powietrze & góra	1	200	70 - 80

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

2) Należy użyć papieru do pieczenia.

3) Umieścić kurczaka piersią do dołu. Odwrócić do góry nogami w połowie czasu pieczenia.






Funkcja pary






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

Użyć funkcji: ProSteam, poziom: Gotowanie na parze.

Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.

Ustawić temperaturę na 100°C.






				
Brokuły 1)	Gastro Norm ½ perforowane	0.3	2	6 - 10

				
Brokuły 1)	Gastro Norm ½ perforowane	maks.	2	7 - 11
Groszek mrożony 2)	Gastro Norm ¾ perforowane	2	2	Aż temperatura osiągnie 85°C.

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

2) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zbierała wodę kapiącą podczas gotowania na parze.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

				°C	
Pieczenie na parze połączonych potraw (2 porcje) 1)	ProSteam, poziom: Gotowanie na parze	Gastro Norm 1/2 perforowane (ziemniaki i brokuły) i nieperforowane (łosoś)	1 (łosoś) 3 (brokuły i ziemniaki)	100	40 (ziemniaki) 11 (brokuły) 8 (łosoś)
Flan karmelowy (6 porcji)	ProSteam, poziom: Duża wilgotność	Okrągłe naczynia porcelanowe na ruszcie	1	90	35 - 45
Krem jajeczny	ProSteam, poziom: Gotowanie na parze	Gastro Norm ½ nieperforowane	2	85	35 - 45
Biały chleb	Pieczenie, rodzaj potrawy: Chleb	Blacha do pieczenia ciasta 2)	1	180	50 - 60
	ProSteam, poziom: Mała wilgotność 3)				55 - 65
Kurczak	ProSteam, poziom: Mała wilgotność	Blacha do pieczenia ciasta 2)	1	200	70 - 80

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

2) Używać blachy do pieczenia z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

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

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

- Wyczyścić dno komory, używając kilku kropli octu lub kwasu cytrynowego, aby usunąć osad z kamienia.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

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

innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

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

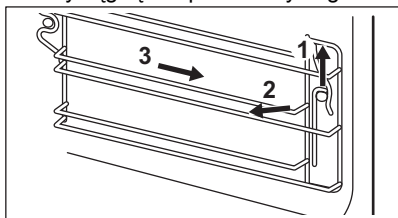
Akcesoria

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

11.2 Wymywanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć wsporniki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Wyciągnąć wsporniki z tylnego zaczepu.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

11.3 Czyszczenie parowe

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

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

Tryb	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie Czas trwania: 30 min

Czyszczenie parowe plus

Standardowe czyszczenie
Spryskać komorę detergentem.

Czas trwania: 75 min

2. Naciśnij START. Postępuj zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
4. Wylać pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.
5. Pozostaw drzwiczki urządzenia otwarte i poczekaj, aż wnętrze wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

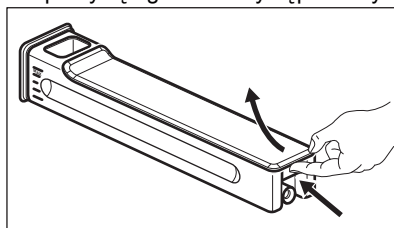
11.4 Przypominanie o czyszczeniu

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

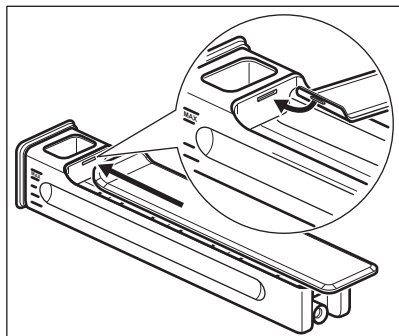
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Wyczyścić zbiornik na wodę.

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




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



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

11.6 Odkamienianie

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

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



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.7 Przypomnienie o odkamienianiu


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

- Przypomnienie wstępne - zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego

urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.8 Płukanie

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


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



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.9 Osuszanie

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

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



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.10 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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



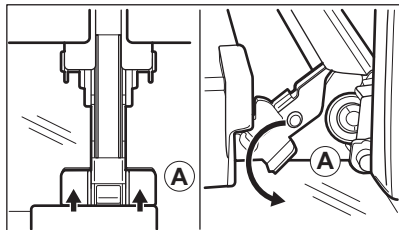
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

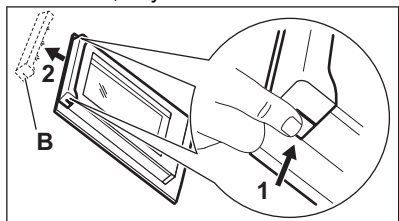
UWAGA!

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

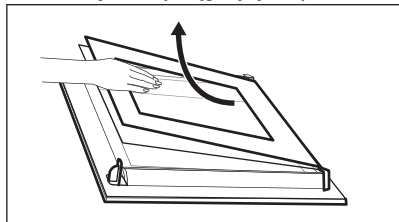
1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



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



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



10. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła.

Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

11.11 Wymiana żarówki

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń ciała przy zdejmowaniu szklanego klosza.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzeń, szklana pokrywa może być gorąca. Aby dotknąć lampę, załóż rękawice ochronne.

1. Wyłącz urządzenie. Odczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Do zdjęcia szklanego klosza użyj śrubokręta z końcówką Torx 20.
4. Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.
5. Wymień żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
6. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.


12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

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

 Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić, czy urządzenie smartfon jest połączone z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Uruchomić ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i smartfon, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustawić punkt dostępowy sieci bezprzewodowej jak najbliższe urządzenia.
Piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej.	Wyłączyć kuchenkę mikrofalową. Unikać jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

12.2 Kody błędów

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

Kod i opis	Środek zaradczy
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłącz Termosonda dokładnie do gniazdka.
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F601 - wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi.	Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F604 - nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z Wi-Fi.	Wyłącz i włącz urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.
F131 - temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka. 1)	Wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie. Ponownie włącz urządzenie.
F144 - czujnik wZbiornik na wodę nie może zmierzyć poziomu wody. 1)	Opróżnij Zbiornik na wodę napełnić ją ponownie.
F508 - Zbiornik na wodę nie działa prawidłowo. 1)	Włącz i wyłącz urządzenie.
F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne. 1)	Włącz i wyłącz urządzenie.

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

12.3 Dane serwisowe

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

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

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	NKP9S821B 944005150 NKP9S821T 944005121 TP9SK821B 944005074 TP9SK821T 944005059
Wskaźnik efektywności energetycznej	79.7
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.89 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.59 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	45 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	NKP9S821B 34.8 kg
	NKP9S821T 34.8 kg
	TP9SK821B 34.8 kg
	TP9SK821T 34.8 kg

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

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

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

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

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

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

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

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

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

Pieczenie z termoobieganiem

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

Ciepło resztkowe

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

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

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

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

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

Termoobieg oszczędny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.


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

Tryb czuwania

Po upływie 2 minut wyświetlacz przełącza się w tryb czuwania.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.







