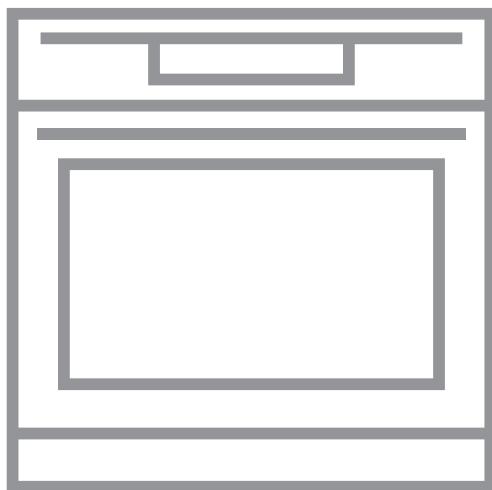


<b>SQ</b> Udhëzimet për përdorim	2	<b>RO</b> Manual de utilizare	467
<b>BG</b> Ръководство за употреба	43	<b>SR</b> Упутство за употребу	508
<b>HR</b> Upute za uporabu	87	<b>SK</b> Návod na používanie	551
<b>CS</b> Návod k použití	127	<b>SL</b> Navodila za uporabo	593
<b>ET</b> Kasutusjuhend	168		
<b>FR</b> Notice d'utilisation	210		
<b>HU</b> Használati útmutató	253		
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	295		
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	337		
<b>MK</b> Упатство за ракување	380		
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	424		

# USER MANUAL



BPE748380B  
BPK748380M

**AEG**

# PËR REZULTATE PERFEKTE

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

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



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

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



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


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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

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

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

<b>1. INFORMACIONI I SIGURISË.....</b>	<b>3</b>	<b>4. SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN... 10</b>	
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	3	4.1 Paneli i kontrollit.....	10
1.2 Siguria e përgjithshme.....	4	4.2 Ekрани.....	11
<b>2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....</b>	<b>5</b>	<b>5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË..... 13</b>	
2.1 Instalimi.....	5	5.1 Pastrimi fillestar .....	13
2.2 Lidhja elektrike.....	6	5.2 Lidhja e parë.....	13
2.3 Përdorimi.....	7	5.3 Lidhja me valë .....	13
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	5.4 Licencat e softuerit.....	14
2.5 Pastrimi pirolitik.....	8	5.5 Ngrohja paraprake fillestare.....	15
2.6 Ndryçimi i brendshëm.....	9	<b>6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM..... 15</b>	
2.7 Shërbimi.....	9	6.1 Si ta programoni: Funkzionet e nxehtjes.....	15
2.8 Hedhja.....	9	6.2 Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	16
<b>3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....</b>	<b>9</b>	6.3 Funkzionet e nxehtjes.....	16
3.1 Pasqyra e përgjithshme.....	9		
3.2 Aksesorët.....	10		

6.4 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.....	18	11.3 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik.....	30
<b>7. FUNKSIONET E ORËS.....</b>	<b>19</b>	11.4 Kujtuesi i pastrimit.....	31
7.1 Përshkrimi i funksioneve të orës.....	19	11.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	31
7.2 Si ta programoni: Funksionet e orës.....	19	11.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	32
<b>8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....</b>	<b>21</b>	<b>12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....</b>	<b>33</b>
8.1 Futja e aksesorëve.....	21	12.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	33
8.2 Sensori i ushqimit.....	22	12.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve.....	34
<b>9. FUNKSIONET SHITESË.....</b>	<b>24</b>	12.3 Të dhënat e shërbimit.....	35
9.1 Si ta ruani: Të preferuara.....	24	<b>13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....</b>	<b>36</b>
9.2 Bllokimi i funksionit.....	24	13.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit*.....	36
9.3 Fikja automatike.....	24	13.2 Kursimi i energjisë.....	37
9.4 Ventilatori i ftohjes.....	25	<b>14. STRUKTURA E MENYSË.....</b>	<b>37</b>
<b>10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....</b>	<b>25</b>	14.1 Menyja.....	37
10.1 Rekomandimet e gatimit.....	25	14.2 Nënmenyuja për: Pastrimi.....	38
10.2 Pjekje vent. me lagështirë.....	25	14.3 Nënmenyuja për: Opsionet.....	38
10.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar.....	26	14.4 Nënmenyuja për: Lidhjet.....	39
10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	27	14.5 Nënmenyuja për: Konfigurimi.....	39
<b>11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....</b>	<b>28</b>	14.6 Nënmenyuja për: Servisi.....	40
11.1 Shënime mbi pastrimin.....	29	<b>15. ËSHTË E LEHTË!.....</b>	<b>40</b>
11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve.....	29	<b>16. PËRDORNI MENYËNË E SHPEJTË!.....</b>	<b>41</b>
		<b>17. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....</b>	<b>42</b>

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri,

nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen dhe pajisjet portative me My AEG Kitchen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- **PARALAJMËRIM:** Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në punë ose që ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.

- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Derdhjet e tepërta të ushqimeve duhen hequr përpara pastrimit pirolitik. Hiqni të gjitha pjesët nga furra.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	578 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm

Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	567 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	546 mm
Gjerësia me derën të hapur	1027 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560 x 20 mm
Gjatësia e kabllot kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4 x 25 mm

## 2.2 Lidhja elektrike



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

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

## 2.3 Përdorimi



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

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



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enët të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull ngrohja e dhomës.
- Gatvani gjithmonë me derën e furrës të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

## 2.5 Pastrimi pirolitik



### PARALAJMËRIM!

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

- Përpara se të kryeni funksionin Vetëpastrim pirolitik ose përpara përdorimit të parë ju lutemi hiqni nga hapësira e furrës:
  - çdo ushqim të mbetur, mbetje/rrjedhje vaji ose yndyre.
  - çdo objekt të lëvizshëm (përfshi raftet, shinat anësore etj., që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet për pastrim pirolitik.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes, gjatë kohës që pastrimi pirolitik është në funksionim. Pajisja nxehet shumë dhe del ajër i nxehtë nga fletët e përparme të ajrimit.
- Pastrimi pirolitik është një operacion me temperaturë të lartë dhe mund të lëshojë tymra nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, prandaj konsumatorët këshillohen të veprojnë si më poshtë:
  - të sigurojnë ajrosje të mirë gjatë dhe pas çdo pastrimi pirolitik.
  - të sigurojnë ajrosje të mirë gjatë përdorimit të parë dhe pas tij, në një temperaturë maksimale pune.
- Në ndryshim nga njerëzit, disa zogj dhe zvarranikë mund të jenë jashtëzakonisht të ndjeshëm ndaj avujve të fortë që dalin gjatë procesit të pastrimit në të gjitha furrat pirolitike.
  - Largoni çdo kafshë shtëpiake (veçanërisht zogjtë) nga zona pranë pajisjes gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe në fillim përdorni funksionimin në temperaturë maksimale në një zonë të ajrosur mirë.
- Edhe kafshët e vogla shtëpiake mund të jenë të ndjeshme ndaj ndryshimeve të lokalizuara të temperaturave në afërsi të furrave pirolitike kur është në punë programi pirolitik i vetëpastrimit.
- Sipërfaqet jo ngjitëse në tenxhere, tiganë, tabaka, takëme etj., mund të dëmtohen nga përdorimi i funksionit të pastrimit pirolitik në temperaturë të lartë në të gjitha furrat pirolitike dhe mund të jenë gjithashtu burim për avuj të dëmshëm të nivelit të ulët.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit siç përshkruhet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.

## 2.6 Ndrëçimi i brendshëm



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

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

## 2.7 Shërbimi

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

## 2.8 Hedhja



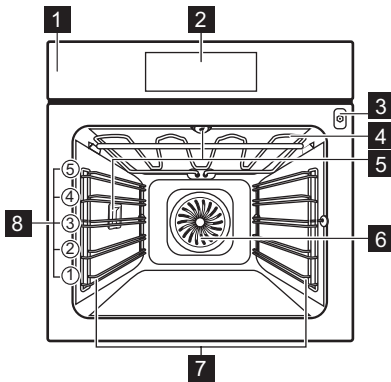
### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

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

# 3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

## 3.1 Pasqyra e përgjithshme



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

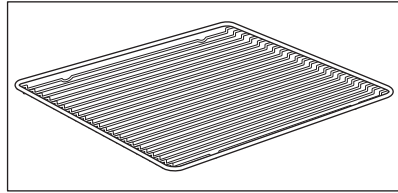
# SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN

---

## 3.2 Aksesorët

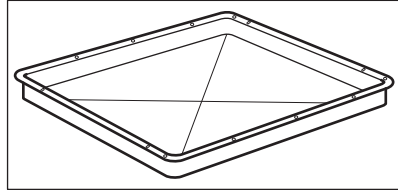
### Rafti me rrjetë

Për enë gatimi, forma keku, rosto.



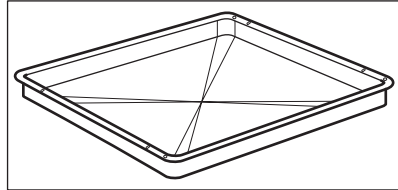
### Tava e pjekjes

Për kekë dhe kuleçë.



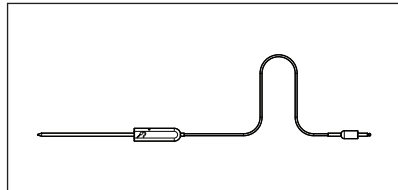
### Tava e skarës/pjekjes

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



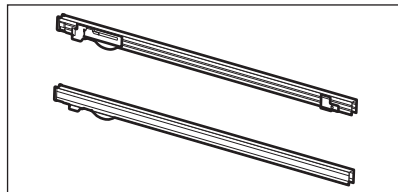
### Sensori i ushqimit

Për të matur temperaturën brenda ushqimit.



### Korridori teleskopik

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

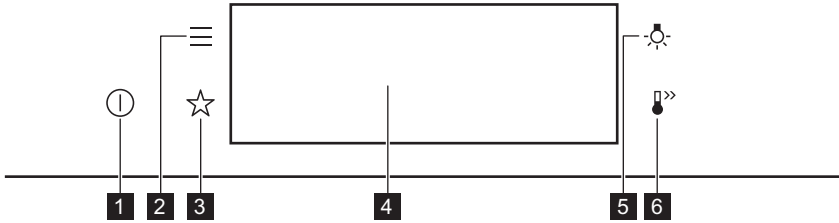


# 4. SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN

---

## 4.1 Paneli i kontrollit

# SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN



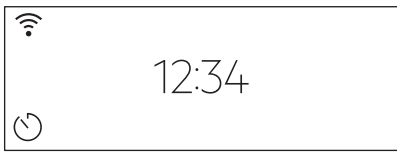
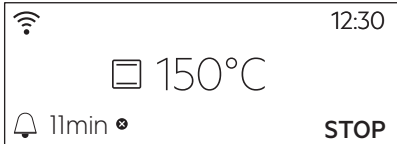
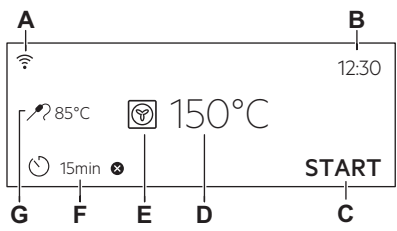
<b>1</b>	AKTIV / JOAKTIV	Shtypni dhe mbajeni për të ndezur e fikur furrën.
<b>2</b>	Menyja	Listë e funksioneve të furrës.
<b>3</b>	Të preferuara	Listë e cilësimeve të preferuara.
<b>4</b>	Ekrani	Tregon cilësimet aktuale të furrës.
<b>5</b>	Çelësi i llambës	Për të ndezur dhe fikur llambën.
<b>6</b>	Nxehje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










 <b>Shtypni</b>	 <b>Lëvizni</b>	 <b>Shtypni dhe mbani</b>
Prekni sipërfaqen me majën e gishtit.	Rrëshqisni gishtin mbi sipërfaqe.	Prekni sipërfaqen për 3 sekonda.

## 4.2 Ekran

	Pas aktivizimit, ekran shfaq panelin kryesor me funksionin e nxehjes dhe temperaturën e parazgjedhur.
--	---

# SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN

	<p>Nëse nuk e përdorni furrën për 2 minuta, ekrani kalon në gjendje gatishmërie.</p>
	<p>Kur gatueri, ekrani shfaq funksionet e caktuara dhe opsione të tjera të disponueshme.</p>
	<p>Cilësimet me funksionet e panelit kryesor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Ora Ditore</li> <li>C. NISJA/STOP</li> <li>D. Temperaturë</li> <li>E. Funksionet e nxehtjes</li> <li>F. Kohëmatësi</li> <li>G. Sensori i ushqimit (vetëm për modele të zgjedhura)</li> </ul>

<p><b>Treguesit e ekranit</b></p>			
<p><b>Treguesit bazë</b> - për të naviguar në ekran.</p>			
<p> Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.</p>	<p> Për të shkuar një nivel pas në menu.</p>	<p> Për të zhbërë veprimin e fundit.</p>	<p> Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.</p>
<p><b>Bjери alarmit treguesit e funksioneve</b> - kur koha e vendosur e gatimit përfundon, bie sinjali.</p>			
<p> Funksioni është i aktivizuar.</p>	<p> Funksioni është i aktivizuar. Gatimi ndalon automatikisht.</p>	<p> Alarmi i sinjalit është i fikur.</p>	
<p><b>Treguesit e kohëmatësit</b></p>			
<p> Për të caktuar funksionin: Shtyrja e programit.</p>	<p> Për të anuluar parametrin.</p>		
<p><b>Wi-Fi treguesi</b> - furra mund të lidhet me Wi-Fi.</p>			

# PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



lidhja Wi-Fi është e aktivizuar.

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Pastrimi fillestar

<b>Hapi 1</b>	<b>Hapi 2</b>	<b>Hapi 3</b>
Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e raftëve që mund të hiqen nga furra.	Pastroni furrën dhe aksesorët me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.	Vendosni në furrë aksesorët dhe mbajtëset e raftëve që mund të hiqen.

### 5.2 Lidhja e parë

Në ekran shfaqet mesazhi i mirëseardhjes pas lidhjes së parë.

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

### 5.3 Lidhja me valë

Për të lidhur furrën, ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
- Pajisje celulare e lidhur në rrjetin me valë.

<b>Hapi 1</b>	Shkarkoni aplikacionin për celularë My AEG Kitchen dhe ndiqni udhëzimet për hapat e mëtejshëm.
<b>Hapi 2</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 3</b>	Shtypni: . Zgjidhni: Cilësimet / Lidhjet.
<b>Hapi 4</b>	- rrëshqiteni ose shtypeni për të ndezur: Wi-Fi.
<b>Hapi 5</b>	Moduli me valë i furrës fillon brenda 90 sekondave.

# PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

## Përdorni menyën e shpejtë!



Frekuenca	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokolli	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Fuqia maksimale	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Moduli Wi-Fi	NIU5-50	

Bluetooth-i i frekuencës	2400 - 2483,5 MHz
Protokolli	LE: DSSS
Fuqia maksimale	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Shtetet anëtare të BE-së të mbuluara nën klauzolën e direktivës 2014/53/BE: Belgjika Bullgaria, Republika Çeke, Danimarka, Gjermania, Estonia, Irlanda, Greqia, Spanja, Franca, Kroacia, Italia, Qiproja, Letonia, Lituania, Luksemburgu, Hungaria, Malta, Holanda, Austria, Polonia, Portugalia, Rumania, Sllovenia, Sllovakia, Finlanda, Suedia, Norvegjia, Zvicra, Mbretëria e Bashkuar, Turqia.

## 5.4 Licencat e softuerit

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

Për të hapur kodin burimor të këtyre përbërësve të softuerëve falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilave duhen publikuar, dhe për të parë informacionin e tyre të plotë për të drejtat e autorit dhe kushtet e zbatueshme të licencës, vizitoni: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dosja NIU5).

## 5.5 Ngrohja paraprake fillestare



**Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.**

<b>Hapi 1</b>	Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Lëreni furrën të punojë për 1 orë.
<b>Hapi 3</b>	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.
<p> Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.</p>	

## 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Si ta programoni: Funksionet e nxehtjes

<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën. Në ekran shfaqet funksioni i parazgjedhur i nxehtjes.
<b>Hapi 2</b>	Shtypni simbolin e funksionit të nxehtjes për të hyrë në nënmeny.
<b>Hapi 3</b>	Zgjidhni funksionin e nxehtjes dhe shtypni: <b>OK</b> . Në ekran shfaqet: temperatura.
<b>Hapi 4</b>	Vendosja e: temperaturës. Shtypni: <b>OK</b> .
<b>Hapi 5</b>	Shtypni: <b>START</b> . Sensori i ushqimit - mund ta fusni sensorin në çdo moment përpara ose gjatë gatimit.
<p><b>STOP</b> - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehtjes.</p>	
<b>Hapi 6</b>	Fikni furrën.

**Përdorni menyë e shpejtë!**



## 6.2 Si ta programoni: Gatim i asistuar



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

Për disa prej gatime ju mund të gatuar gjithashtu me:

- Peshë automatike
- Sensori i ushqimit

Niveli i gatimit të një gjelle:

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










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

**Përdorni menyë e shpejtë!**











## 6.3 Funkcionet e nxehtjes

## STANDARD

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

## SPECIALE

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

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

Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014. Testet sipas EN 60350-1. Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë. Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit shihni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë. Për rekomandimet e përgjithshme të kursimit të energjisë, shihni kapitullin "Efikasiteti energjetik", Kursimi i energjisë.


## 7. FUNKSIONET E ORËS

### 7.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

Funksioni i orës	Aplikimi
Koha e gatimit	Për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta.
Përfundo veprimin	Për të vendosur se çfarë ndodh kur përfundon numërimi i kohëmatësit.
Shtyrja e programit	Për të shtyrë fillimin dhe/ose përfundimin e gatimit.
Kohë shtesë	Për të zgjatur kohën e gatimit.
Kujtesë	Për vendosjen e një numërimi mbrapsht. Maksimumi është 23 orë 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës.
Kohëmatësi me rritje	Monitoron kohëzgjatjen e funksionit. Kohëmatësi me rritje - mund ta aktivizoni dhe çaktivizoni.

### 7.2 Si ta programoni: Funksionet e orës

Mënyra e regjistrimit të orës	
Hapi 1	Shtypni: Ora Ditore.
Hapi 2	Vendosni kohën. Shtypni: OK.

Si të vendosni kohën e gatimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehtësisë dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën. Shtypni: OK.

# FUNKSIONET E ORËS

Përdorni menyë e shpejtë!



Mënyra e zgjedhjes së opcionit të përfundimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehtësisë dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ● .
Hapi 5	Shtypni: Përfundo veprimin.
Hapi 6	Zgjidhni të preferuarën: Përfundo veprimin.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Si të vonojmë nisjen e gatimit	
Hapi 1	Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ● .
Hapi 5	Shtypni: Shtyrja e programit.
Hapi 6	Zgjidhni vlerën.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

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

# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

## Zgjatja e kohës së gatimit

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

## Si të ndryshojmë parametrat e kohëmatësit

**Hapi 1**

Shtypni: 

**Hapi 2**

Vendosni vlerën e kohëmatësit.

**Hapi 3**

Shtypni: OK.

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

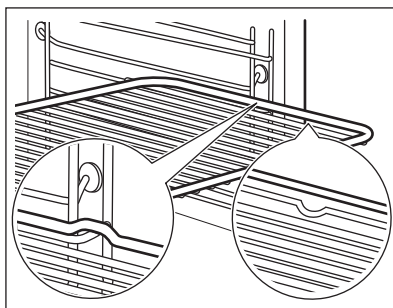
## 8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

### 8.1 Futja e aksesorëve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

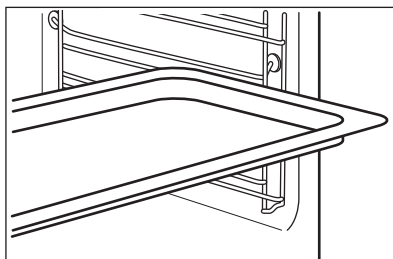
#### Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit .



#### Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

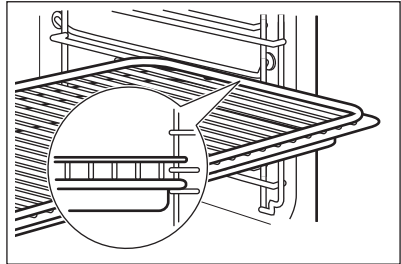
Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

## Rafti me rrjetë, Tava e pjekjes / Tigan i thellë:


Shtyni tavën ndërmjet shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat udhëzuese më sipër.



## 8.2 Sensori i ushqimit

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

### Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

°C temperatura e furrës: minimumi 120 °C.	 Temperatura e brendshme.
--	---

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

Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.	mos e përdorni për gatime të lëngshme.	gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.
--	--	---------------------------------------

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

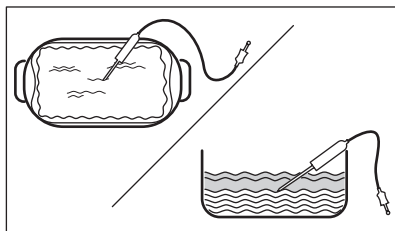
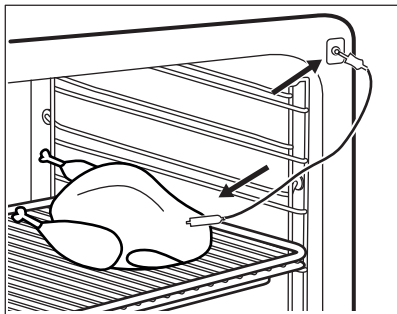
## Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një funksion nxeheje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
<b>Hapi 3</b>	Futni: Sensori i ushqimit.
<b>Mish, pulë dhe peshk</b>	<b>tavë</b>

# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

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

Futni majën e Sensori i ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet jetë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni skajin e enës së pjekjes për të mbështetur dorezën e silikonit të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë pjesën e poshtme të enës së pjekjes.



## Hapi 4

Futni Sensori i ushqimit në folenë në pjesën e përparme të furrës. Ekranin shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.

## Hapi 5

 - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.

## Hapi 6

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

## Hapi 7

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

## Hapi 8

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

## Hapi 9

Nxirreni fishën e Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra.



### **PARALAJMËRIM!**

Ekziston rreziku i djegieve duke qenë se Sensori i ushqimit nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.

# FUNKSIONET SHITESË

Përdorni menyën e shpejtë!



## 9. FUNKSIONET SHITESË

### 9.1 Si ta ruani: Të preferuara

Ju mund të ruani cilësimet tuaja të preferuara, si p.sh. funksionin e nxehjes, kohën e gatimit, temperaturën, ose funksionin e pastrimit. Ju mund të ruani 3 cilësime të preferuara.

<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Zgjidhni cilësimin e preferuar.
<b>Hapi 3</b>	Shtypni: ☰. Zgjidhni: Të preferuara.
<b>Hapi 4</b>	Zgjidhni: Ruaj cilësimet aktuale.
<b>Hapi 5</b>	Shtypni + për të shtuar cilësimin në listën e: Të preferuara. Shtypni OK.
↶ - shtypni për të rivendosur cilësimin. ⊗ - shtypni për të anuluar cilësimin.	



### 9.2 Bllokimi i funksionit

Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehjes.

<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një funksion nxehjeje.
<b>Hapi 3</b>	☆, ⏸ - shtypni në të njëjtën kohë për të aktivizuar funksionin.
Për të çaktivizuar funksionin, përsëritni hapin 3.	

### 9.3 Fikja automatike

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

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


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

## 9.4 Ventilatori i ftohjes

Kur furra është në punë, ventilatori ftohës ndizet aktivizohet për t'i mbajtur sipërfaqet e furrës të ftohta. Nëse fikni furrën, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet furra.






# 10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

## 10.1 Rekomandimet e gatimit







<p>Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga receta, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.</p> <p>Furra juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga furra juaj e mëparshme. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi.</p> <p>Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.</p> <p>Për më shumë rekomandime gatimi, referojuni tabelave të gatimit në uebsajtin tonë. Për të gjetur këshilla gatimi, kontrolloni numrin PNC në etiketën e specifikimeve në kornizën e përparme të brendshisë së furrës.</p>

## 10.2 Pjekje vent. me lagështirë

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


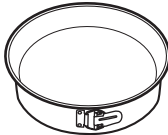


		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35

# UDHËZIME DHE KËSHILLA

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

## 10.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar







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







			
<b>Tavë pice</b>	<b>Tavë gatimi</b>	<b>Tasa qeramike</b>	<b>Tavë për bazë pandispanje</b>
E errët, joreflektuese 28 cm diametër	E errët, joreflektuese 26 cm diametër	Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi	E errët, joreflektuese 28 cm diametër

## 10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

### Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.






 <b>PJEKJA NË NJË NIVEL. Pjekja në forma</b>				
		 (°C)	 (min)	
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	140 - 150	35 - 50	2
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	160	35 - 50	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	160	60 - 90	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	180	70 - 90	1

 <b>PJEKJA NË NJË NIVEL. Biskota</b>				
 <b>Përdorni nivelin e tretë të furrës.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Amareta / Ripa paste	Ventilator i plotë	140	25 - 40	
Amareta / Ripa paste, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Gatim tradicional	160	20 - 30	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	20 - 35	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Gatim tradicional	170	20 - 30	

# KUJDESI DHE PASTRIMI



## PJEKJE NË SHUMË NIVELE. Biskota

		 (°C)	 (min)	
Amareta / Ripa paste	Ventilator i plotë	140	25 - 45	1 / 4
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	23 - 40	1 / 4
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	160	35 - 50	1 / 4







## SKARA



Ngrohni furrën paraprakisht bosh për 5 minuta.



Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

		 (min)	
Bukë e thekur	Skara	1 - 3	5
Biftek viçi, kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	Skara	24 - 30	4




## 11. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

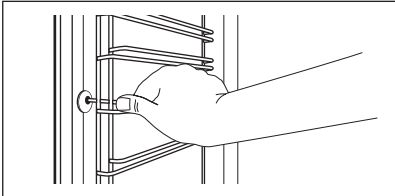
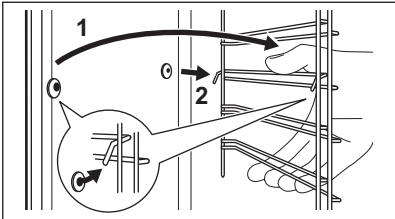
Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 11.1 Shënime mbi pastrimin

 <p><b>Agjentët e pastrimit</b></p>	<p>Pastroni pjesën e përparme të furrës me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.</p> <p>Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.</p> <p>Pastroni njollat me një detergjent të butë.</p>
 <p><b>Përdorimi i përditshëm</b></p>	<p>Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.</p> <p>Mos e ruani ushqimin në furrë për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi.</p>
 <p><b>Aksesorët</b></p>	<p>Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërimi të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.</p> <p>Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.</p>

## 11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

<p><b>Hapi 1</b></p>	<p>Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.</p>	
<p><b>Hapi 2</b></p>	<p>Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paretit anësor.</p>	
<p><b>Hapi 3</b></p>	<p>Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë paretit anësor dhe hiqeni.</p>	
<p><b>Hapi 4</b></p>	<p>Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat te shinat teleskopike nuk duhet të jenë vendosur përpara.</p>	

## 11.3 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik

Pastrojeni furrën me Pastrimi pirolitik.



### PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.



### KUJDESI!

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

### Përpara Pastrimi pirolitik:

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

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



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

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

### Kur përfundon pastrimi:

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

## 11.4 Kujtuesi i pastrimit

Kur shfaqet kujtuesi, rekomandohet pastrimi.

Përdorni funksionin: Pastrimi pirolitik.

## 11.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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



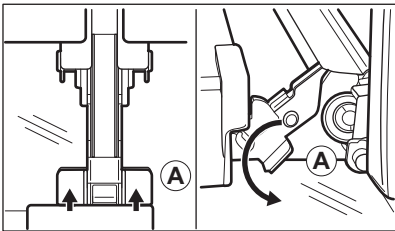
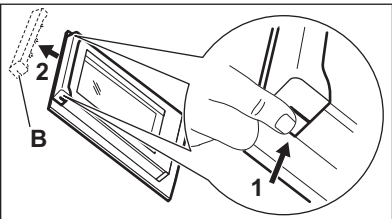
### PARALAJMËRIM!

Dera është e rëndë.

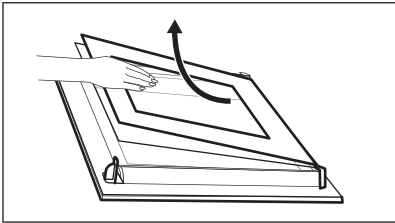


### KUJDESI!

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

<b>Hapi 1</b>	Hapni derën plotësisht.	
<b>Hapi 2</b>	Ngrini dhe shtyni levat fiksuese (A) në dy menteshat e derës.	
<b>Hapi 3</b>	Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth 70°). Mbajeni derën në të dyja anët dhe tërhiqeni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Shtriheni derën nga pjesa e jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.	
<b>Hapi 4</b>	Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.	
<b>Hapi 5</b>	Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.	
<b>Hapi 6</b>	Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi.	

# KUJDESI DHE PASTRIMI

<b>Hapi 7</b>	Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.	
<b>Hapi 8</b>	Pas pastrimit, kryeni hapat e mësipërm në rendin e kundërt.	
<b>Hapi 9</b>	Në fillim vendosni panelin më të vogël të ndjekur nga ai më i madhi dhe më pas derën.	

## 11.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba



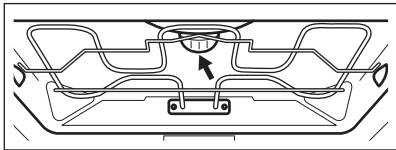
### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

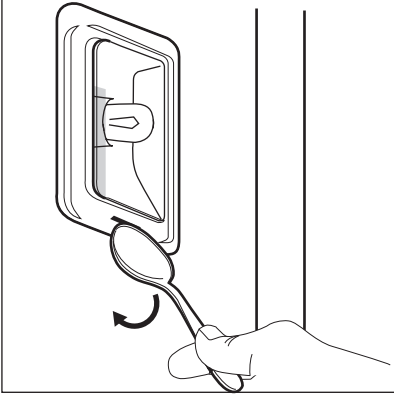
### Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

## Llamba e sipërme

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

## Llamba anësore

<b>Hapi 1</b>	Hiqni mbajtësen e majtë të raftit për të pasur akses te llambushka.	
<b>Hapi 2</b>	Përdorni një send jo të mprehtë e të hollë (për shembull një lugë kafeje) për të hequr xhamin mbulues.	
<b>Hapi 3</b>	Pastroni mbulesën prej xhami.	
<b>Hapi 4</b>	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.	
<b>Hapi 5</b>	Montoni kapakun prej xhami.	
<b>Hapi 6</b>	Montoni mbajtësen e majtë të rafteve.	




## 12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE









### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.




### 12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

 <b>Furra nuk ndizet ose nuk nxehet</b>	
 <b>Shkaku i mundshëm</b>	 <b>Ndreqja</b>
Furra nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
Nuk është vendosur ora.	Vendosni orën, për detaje referojuni kapitullit “Funksionet e orës”, “Mënyra e vendosjes”: Funksionet e orës.
Dera nuk është mbyllur siç duhet.	Mbylleni tërësisht derën.
Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i problemit është siguresa. Nëse problemi përsëritet, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.

 <b>Furra nuk ndizet ose nuk nxehet</b>	
 <b>Shkaku i mundshëm</b>	 <b>Ndreqja</b>
Është aktiv "Bllokimi për fëmijët" i furrës.	Referojuni kapitullit "Menyja", nënmenyja për: Opsionet.



 <b>Komponentët</b>	
 <b>Përshkrimi</b>	 <b>Ndreqja</b>
Llamba është djegur.	Ndërroni llambën, për detaje referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi", "Mënyra e ndërrimit": Llamba.

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



 <b>Probleme me sinjalin Wi-Fi</b>	
 <b>Shkaku i mundshëm</b>	 <b>Ndreqja</b>
Problem me sinjalin e rrjetit me valë.	Kontrolloni rrjetin me valë dhe ruterin. Rindizeni ruterin.
Është instaluar ruter i ri ose ka ndryshuar konfigurimi i ruterit.	Për ta konfiguruar sërish furrën dhe pajisjen celulare sërish, referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", "Lidhja me valë".
Sinjali i rrjetit me valë është i dobët.	Lëvizeni ruterin sa më pranë furrës që të jetë e mundur.
Sinjali me valë ndërpritet nga një pajisje mikrovalë që ndodhet pranë furrës.	Fikeni pajisjen me mikrovalë.

## 12.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve

Kur ndodh një gabim softueri, ekrani shfaq mesazhin e gabimit. Në këtë pjesë, do të gjeni listën e problemeve që mund t'i zgjidhni vetë.

 <b>Kodi dhe përshkrimi</b>	 <b>Zgjidhja</b>
C2 - Sensori i ushqimit ndodhet në brendësi të furrës gjatë Pastrimi pirolitik.	Nxirrni Sensori i ushqimit.
C3 - dera nuk është mbyllur plotësisht gjatë Pastrimi pirolitik.	Mbylle derën.
F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur mirë në prizë.	Fusni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.
F240, F439 - fushat me prekje në ekran nuk funksionojnë mirë.	Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje.
F601 - ka një problem me sinjalin e Wi-Fi.	Kontrolloni lidhjen e rrjetit. Referojuni kapitullit “Përpara përdorimit të parë”, “Lidhja me valë”.
F604 - lidhja e parë me Wi-Fi dështoi.	Fikeni dhe ndizeni furrën dhe provoni sërish. Referojuni kapitullit “Përpara përdorimit të parë”, “Lidhja me valë”.
F908 - sistemi i furrës nuk mund të lidhet me panelin e kontrollit.	Fikni dhe ndizni furrën.

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

 <b>Kodi dhe përshkrimi</b>	 <b>Zgjidhja</b>
F602, F603 - Wi-Fi nuk është e disponueshme.	Fikni dhe ndizni furrën.

## 12.3 Të dhënat e shërbimit

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

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

# EFIKASITETI ENERGJETIK

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

Modeli (MOD.)	.....
Numri i produktit (PNC)	.....
Numri i serisë (S.N.)	.....

## 13. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 13.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit\*

Emri i furnitorit	AEG	
Identifikimi i modelit	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490	
Indeksi i efikasitetit energjetik	61,2	
Klasi i efikasitetit të energjisë	A++	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	1,09 kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim	0,52 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumit	71 l	
Lloji i furrës	Furrë inkaso	
Masa	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

\* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.  
Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Aneksat A dhe B.  
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Diapazonet, furrat, furrat me avull dhe skarat - Mënyrat e vlerësimit të performancës.

## 13.2 Kursimi i energjisë



Furra ka disa karakteristikë që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni furrën përpara se të gatuni.

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

### Gatimi me ventilator

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

### Nxehtësia e mbetur

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

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

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e furrës në minimum, 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda furrës do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

### Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

### Gatimi me llambë të fikur

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


### Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

## 14. STRUKTURA E MENYSË

### 14.1 Menyja

Shtypni  për të hapur Menyja.

Artikulli i menisë	Përdorimi
Gatim i asistuar	Liston programet automatike.

Artikulli i menisë		Përdorimi
Pastrimi		Listë e programeve të pastrimit.
Të preferuara		Listë e cilësimeve të preferuara.
Opsionet		Për të vendosur konfigurimin e furrës.
Cilësimet	Lidhjet	Për të caktuar konfigurimin e rrjetit.
	Konfigurimi	Për të vendosur konfigurimin e furrës.
	Servisi	Tregon versionin dhe konfigurimin e softuerit.

## 14.2 Nënmenyja për: Pastrimi

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

## 14.3 Nënmenuja për: Opsionet

Nënmenyja	Aplikimi
Të lehta	Ndez dhe fik llambën.
Bllokimi për fëmijët	Parandalon aktivizimin aksidental të furrës. Kur funksioni është aktiv, në ekran shfaqet teksti "Bllokimi për fëmijët" kur ndizni furrën. Për të aktivizuar përdorimin e furrës, zgjidhni shkronjat e kodit në rend alfabetik. Kur "Bllokimi për fëmijët" është aktiv dhe furra është e fikur, dera e furrës kyçet. Hyrja në kohëmatës, funksionimi në distancë dhe llambë është e mundur me Bllokimin për fëmijët të aktivizuar.

Nënmenyja	Aplikimi
Nxehje e shpejtë	Shkurton kohën e ngrohjes. Është e disponueshme vetëm për disa funksione furre.
Kujtuesi i pastrimit	Aktivizon dhe çaktivizon kujtesën.
Treguesi i orës	Aktivizon dhe çaktivizon orën.
Stili i orës elektronike	Ndryshon formatin e orës.

## 14.4 Nënmenyja për: Lidhjet

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

## 14.5 Nënmenuja për: Konfigurimi

Nënmenuja	Përshkrimi
Gjuha	Vendos gjuhën e furrës.
Drita e ekranit	Vendos ndriçimin e ekranit.
Tingujt e butonave	Aktivizo dhe çaktivizo tingullin e fushave me prekje. Nuk mund ta vendosni në heshtje tonin për: ①.

# ËSHTË E LEHTË!

Nënmenuja	Përshkrimi
Volumi i ziles	Vendos volumin e tingujve dhe sinjaleve të tasteve.
Ora Ditore	Vendos orën dhe datën aktuale.

## 14.6 Nënmenyja për: Servisi




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

# 15. ËSHTË E LEHTË!



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

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

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

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

### Nisni të përdorni furrën

Ndezja e shpejtë	Ndizni furrën dhe filloni të gatuarit me temperaturën dhe kohën e parazgjedhur të funksionit.	Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
		Shtypni dhe mbani shtypur: 	 ... - zgjidhni funksionin e preferuar.	Shtypni: START .

Nisni të përdorni furrën		
<b>Fikja e shpejtë</b>	Fikeni furrën në çdo moment, çdo ekran apo mesazh.	⌚ - shtypni dhe mbani shtypur derisa furra të fiket.

Nisja e gatimit				
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
⌚ - shtypni për të ndezur furrën.	☐ ... - zgjidhni funksionin e nxehtës.	°C - vendosni temperaturën.	OK - shtypni për ta konfirmuar.	START - shtypni për të filluar të gatuar.

Mësoni si të gatuar shpejt				
<b>Përdorni programet automatike për të përgatitur një gatim me shpejtësi me anë të parametrevë të parazgjedhura:</b>				
Gatim i asistuar	Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
	Shtypni: ⌚.	Shtypni: ☰.	Shtypni: ✂ Gatim i asistuar.	Zgjidhni gatimin.

Përdorni funksionet e shpejta për të vendosur kohën e gatimit	
<b>10% Finish assist</b> Përdorni 10% Finish Assist për të zgjatur kohën e gatimit kur mbetet vetëm 10% nga koha e gatimit.	Për të zgjatur kohën e gatimit shtypni <b>+1min.</b>

## 16. PËRDORNI MENYNË E SHPEJTË!

Këtu mund të shikoni të gjitha shkurtoret e dobishme. Mund t'i gjeni ato gjithashtu në kapitujt e dedikuar në manualin e përdorimit.

**Lidhjen me valë**



# PËRDORNI MENYNË E SHPEJTË!

---

**Mënyra e vendosjes: Funksonet e nxehtes**



**Mënyra e vendosjes: Gatim i asistuar**



**Mënyra e vendosjes: Koha e gatimit**



**Si të shtyhet: Nisja dhe përfundimi i gatimit**



**Si të anulohet: Vendosja e kohëmatësit**





**Si ta përdorni: Sensori i ushqimit**



## 17. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

---

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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



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

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



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

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

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

Обща информация и съвети

Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

<b>1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>44</b>	<b>3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....</b>	<b>51</b>
1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение.....	45	3.1 Общ преглед.....	51
1.2 Обща безопасност.....	45	3.2 Аксесоари.....	51
<b>2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>46</b>	<b>4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА.....</b>	<b>52</b>
2.1 Инсталация.....	46	4.1 Контролен панел.....	52
2.2 Електрическо свързване.....	47	4.2 Екран.....	53
2.3 Използване.....	48	<b>5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....</b>	<b>54</b>
2.4 Грижа и почистване.....	49	5.1 Първоначално почистване .....	54
2.5 Пиролитично почистване.....	49	5.2 Първо свързване.....	54
2.6 Вътрешно осветление.....	50	5.3 Безжична връзка .....	55
2.7 Обслужване.....	50	5.4 Софтуерни лицензи.....	56
2.8 Изхвърляне.....	50	5.5 Начално предварително затопляне.....	56

# ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

<b>6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>56</b>	<b>11.2</b> Начин на отстраняване: Нносачи на скарата .....	<b>72</b>
<b>6.1</b> Как да настроите: Функции нагриване.....	<b>57</b>	<b>11.3</b> Начин на използване: Пиролитично почистване.....	<b>73</b>
<b>6.2</b> Как да настроите: Помощ при готвене.....	<b>57</b>	<b>11.4</b> Напомняне за почистване.....	<b>74</b>
<b>6.3</b> Функции за затопляне.....	<b>58</b>	<b>11.5</b> Как да премахнете и инсталирате: Вратичка.....	<b>74</b>
<b>6.4</b> Бележки относно: Печене с влажност.....	<b>60</b>	<b>11.6</b> Как да подмените: Лампа.....	<b>75</b>
<b>7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....</b>	<b>60</b>	<b>12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>76</b>
<b>7.1</b> Описание на функциите на часовника.....	<b>60</b>	<b>12.1</b> Как да постъпите, ако.....	<b>77</b>
<b>7.2</b> Как да настроите: Функции на часовника.....	<b>61</b>	<b>12.2</b> Начин на управление: Кодове за грешка.....	<b>78</b>
<b>8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....</b>	<b>63</b>	<b>12.3</b> Данни за сервизно обслужване.....	<b>79</b>
<b>8.1</b> Поставяне на аксесоари.....	<b>63</b>	<b>13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....</b>	<b>79</b>
<b>8.2</b> Термосонда.....	<b>64</b>	<b>13.1</b> Продуктова информация и Продуктов информационен лист*.....	<b>79</b>
<b>9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>66</b>	<b>13.2</b> Енергоспестяваща.....	<b>80</b>
<b>9.1</b> Как да запазите: Предпочитани.....	<b>66</b>	<b>14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....</b>	<b>81</b>
<b>9.2</b> Заключване на функция.....	<b>67</b>	<b>14.1</b> Меню.....	<b>81</b>
<b>9.3</b> Автоматично изключване.....	<b>67</b>	<b>14.2</b> Подменю за: Почистване.....	<b>82</b>
<b>9.4</b> Охлаждащ вентилатор.....	<b>67</b>	<b>14.3</b> Подменю за: Опции.....	<b>82</b>
<b>10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....</b>	<b>68</b>	<b>14.4</b> Подменю за: Мрежи.....	<b>83</b>
<b>10.1</b> Препоръки за готвене.....	<b>68</b>	<b>14.5</b> Подменю за: Настройка.....	<b>83</b>
<b>10.2</b> Печене с влажност.....	<b>68</b>	<b>14.6</b> Подменю за: Сервиз.....	<b>84</b>
<b>10.3</b> Печене с влажност – препоръчителни аксесоари.....	<b>69</b>	<b>15. ЛЕСНО Е!.....</b>	<b>84</b>
<b>10.4</b> Таблици за готвене за изпитващи институции.....	<b>69</b>	<b>16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!.....</b>	<b>85</b>
<b>11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....</b>	<b>71</b>	<b>17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....</b>	<b>86</b>
<b>11.1</b> Бележки относно почистването.....	<b>72</b>		

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

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

## 1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение

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

## 1.2 Обща безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиrolитичното почистване. Извадете всички части от фурната.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

### 2.1 Инсталация

**ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за стабилност на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	1027 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560 x 20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4 x 25 мм

## 2.2 Електрическо свързване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

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

## 2.3 Използване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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



## **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

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

## 2.4 Грижа и почистване



## **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

## 2.5 Пиролитично почистване



## **ВНИМАНИЕ!**

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

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
  - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

## 2.6 Вътрешно осветление



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

## 2.7 Обслужване

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

## 2.8 Изхвърляне



### **ВНИМАНИЕ!**

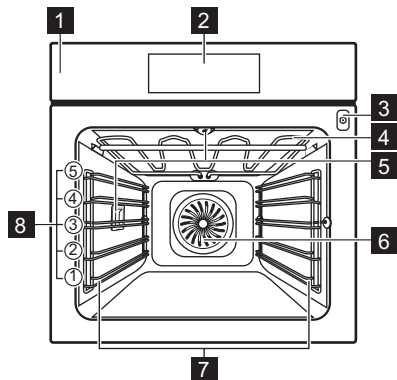
Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.

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

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед

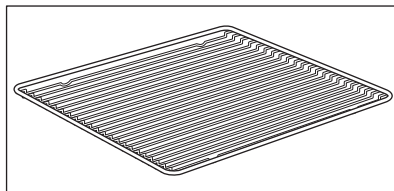


- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Гнездо за включване на термосондата
- 4 Нагряващ елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Водачи за скара, отстраняеми
- 8 Позиция на скара

### 3.2 Аксесоари

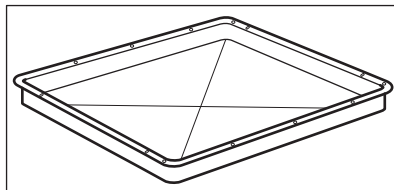
#### Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



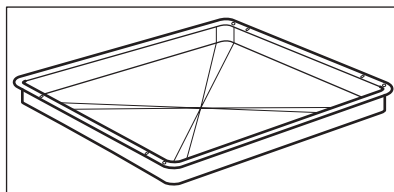
#### Тава за печене

За торти и бисквити.



#### Съд за грил / печене

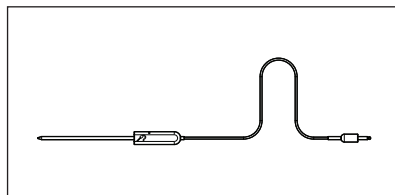
За печене или като съд за събиране на мазнина.



# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

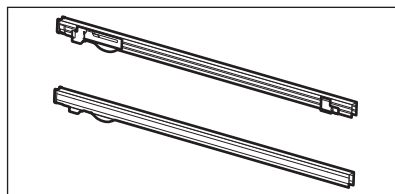
## Термосонда

За измерване на температурата в храната.



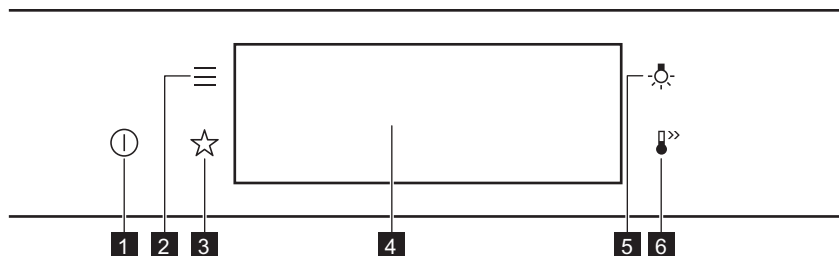
## Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



## 4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

### 4.1 Контролен панел

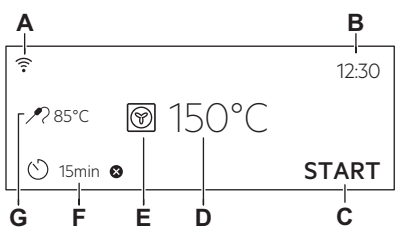


<b>1</b>	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжете, за да включите и изключите фурната.
<b>2</b>	Меню	Изброява функциите на фурната.
<b>3</b>	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
<b>4</b>	Екран	Показва текущите настройки на фурната.
<b>5</b>	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.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

# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

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

## 4.2 Екран

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

### Индикатори на екрана

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

# ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

 За потвърждаване на избора / настройката.	 За връщане едно ниво назад в менюто.	 За отмяна на последното действие.	 За включване и изключване на опции.
<b>Звукова аларма индикатори за функции</b> - когато зададеното време за готвене свърши, се чува сигнал.			
 Функцията е включена.	 Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.	 Звуковата аларма е изключена.	
<b>Индикатори на таймера</b>			
 За настройване на функцията: Забавен старт.	 За отмяна на настройката.		
<b>Wi-Fi индикатор</b> - фурната може да се свърже с Wi-Fi.			
 Wi-Fi връзката е включена.			

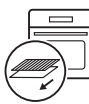


## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първоначално почистване

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

### 5.2 Първо свързване



Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

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

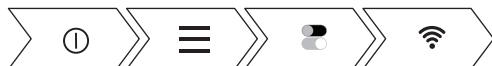
## 5.3 Безжична връзка

За да свържете фурната Ви е нужно:

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

<b>Стъпка 1</b>	Изтеглете мобилното приложение My AEG Kitchen и следвайте инструкциите за следващите стъпки.
<b>Стъпка 2</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 3</b>	Натиснете:  Select (Изберете): Настройки / Мрежи.
<b>Стъпка 4</b>	 – плъзнете или натиснете, за да включите: Wi-Fi.
<b>Стъпка 5</b>	Безжичният модул на фурната стартира в рамките на 90 сек.

**Изберете клавиш за бърз достъп!**



Честота	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Протокол	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi модул	NIU5-50	

Честотен Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Максимална мощност	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)
--------------------	-----------------------

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

## 5.4 Софтуерни лицензи

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


За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите информацията за техните пълни авторски права и приложими лицензионни условия, моля, посетете: <http://aegr.opensoftwarerepository.com> (папка NIU5).


## 5.5 Начално предварително затопляне



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

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

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

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

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

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 6.1 Как да настроите: Функции нагряване

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

Изберете клавиш за бърз достъп!



## 6.2 Как да настроите: Помощ при готвене

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

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:

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

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Натиснете:
Стъпка 3	Натиснете: . Въведете: Помощ при готвене.

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА






Стъпка 4	Изберете ястие или вид храна.
Стъпка 5	Натиснете: START .





Изберете клавиш за бърз достъп!







## 6.3 Функции за затопляне

### СТАНДАРТНИ





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

Функция за затопляне	Приложение
 <b>Функция пица</b>	За печене на пица. За хрупок и запечен блат.
 <b>Долен нагревател</b>	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 <b>Печене на хляб</b>	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 <b>Втасване на тесто</b>	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.

## СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 <b>Консервиране</b>	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 <b>Сушене</b>	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 <b>Затопляне на чиния</b>	За подгряване на чинии преди сервиране.
 <b>Размразяване</b>	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Функция за затопляне	Приложение
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
 Бавно готвене	За приготвяне на крехко, сочно печено.
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

## 6.4 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

# 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


## 7.1 Описание на функциите на часовника

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

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

## 7.2 Как да настроите: Функции на часовника




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




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

Изберете клавиш за бърз достъп!



# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

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

Как да отложите началото на готвенето	
Стъпка 1	Задайте функцията за затопляне и температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  –
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете:  –
Стъпка 5	Натиснете: Забавен старт –
Стъпка 6	Изберете стойност.
Стъпка 7	Натиснете:  . Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## Как да удължите времето за готвене

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

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

## Как да промените настройките на таймера

**Стъпка 1** Натиснете:  –

**Стъпка 2** Настройте стойността на таймера.

**Стъпка 3** Натиснете: **OK** –

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

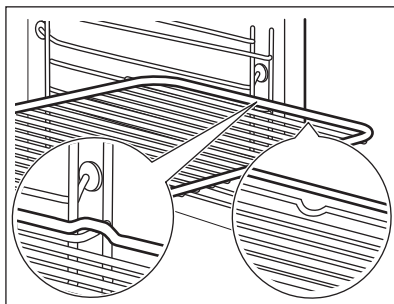
## 8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### 8.1 Поставяне на аксесоари

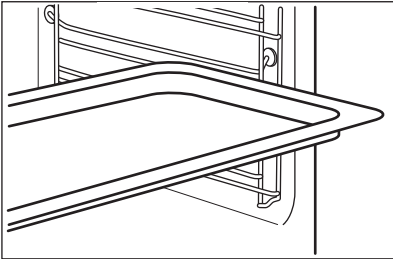
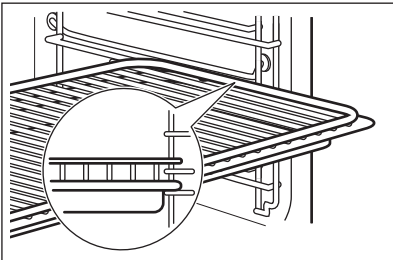
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

#### Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.




# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

<p><b>Тава за печене / Дълбока тава:</b> Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.</p>	
<p><b>Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:</b> Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.</p>	

## 8.2 Термосонда

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

Трябва да се настроят две температури:	
<p>°C Температурата на фурната минимум 120°C.</p>	<p> Температурата в сърцевината.</p>

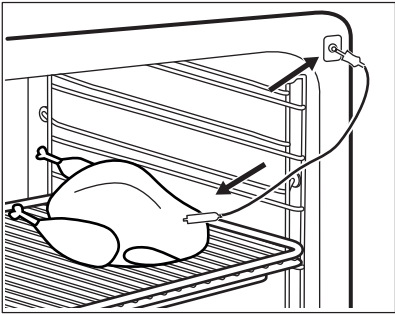
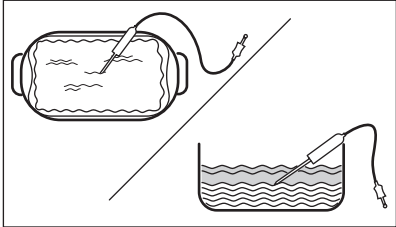

За максимално добри резултати при готвене:		
Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.

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


## Начин на използване: Термосонда

<p><b>Стъпка</b> 1</p>	<p>Включете фурната.</p>
----------------------------	--------------------------

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

<b>Стъпка 2</b>	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
<b>Стъпка 3</b>	Въведете: Термосонда.
<b>Месо, домашни птици и риба</b>	<b>Касерола</b>
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрате силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.
	
<b>Стъпка 4</b>	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.
<b>Стъпка 5</b>	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
<b>Стъпка 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:</li> <li>• Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.</li> <li>• Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.</li> </ul>
<b>Стъпка 7</b>	Изберете опцията и натиснете няколко пъти: <b>OK</b> , за да отидете до основния екран.

# ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

<b>Стъпка 8</b>	Натиснете: START . Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.
<b>Стъпка 9</b>	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</div>




Изберете клавиш за бърз достъп!



## 9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 9.1 Как да запазите: Предпочитани

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

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Изберете предпочитаната функция.
<b>Стъпка 3</b>	Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.
<b>Стъпка 4</b>	Изберете: Запази текущите настройки.
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK.
 - натиснете, за да нулирате настройката.  - натиснете, за да отмените настройката.	



## 9.2 Заклучване на функцията

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

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

## 9.3 Автоматично изключване

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

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

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

## 9.4 Охлаждащ вентилатор

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

## 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ






### 10.1 Препоръки за готвене





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

### 10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

## 10.3 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

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

 Тава за пица	 Съд за печене	 Купички за печене	 Метална основа за флан
Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър	Тъмен, неотразяващ материал 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър

## 10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.

### Информация за изпитващи лаборатории






Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава				
		 (°C)	 (min)	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	140 - 150	35 - 50	2

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



## ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава





		 (°C)	 (min)	
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	160	35 - 50	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въздух/вентилир	160	60 - 90	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	180	70 - 90	1



## ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити








Използвайте позицията на третия рафт.

		 (°C)	 (min)
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 40
Масленки / Сладкиши на пръчици, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	160	20 - 30
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30



## ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити

		 (°C)	 (min)	
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилер	140	25 - 45	1 / 4
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилер	150	23 - 40	1 / 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилер	160	35 - 50	1 / 4







## ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.

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


## 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ





### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 11.1 Бележки относно почистването

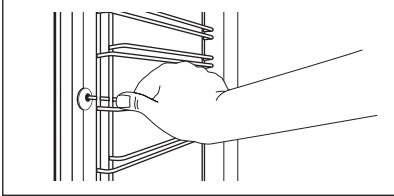
 <b>Препарати за почистване</b>	Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

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

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

## 11.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

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

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

## 11.3 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.



### ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.




### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

### Преди Пиролитично почистване:

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

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

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

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

## Когато чистенето приключи:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Изчистете вътрешността с мека кърпа.	Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.
---	--------------------------------------	--

## 11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

## 11.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

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



### ВНИМАНИЕ!

Вратата е тежка.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

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

## 11.6 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

### Преди да смените лампата:

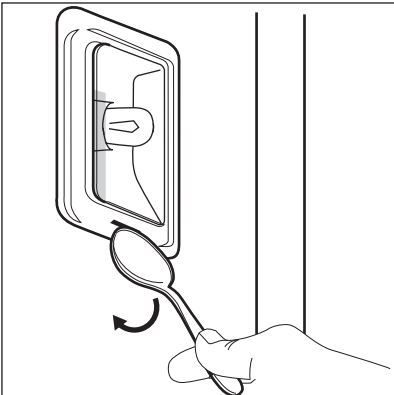
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

## Горна лампа

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

## Странична лампичка

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







# 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!




Вж. глава "Безопасност".

## 12.1 Как да постъпите, ако...

 <b>Фурната не се включва или не загарява</b>	
 <b>Възможна причина</b>	 <b>Решение</b>
Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването.
Часовникът не е настроен.	Настройте часовника, за подробности вижте глава „Функции на часовника“; Как да направите настройката: Функции на часовника.
Вратата не е добре затворена.	Затворете плътно вратата.
Предпазителят е изгорял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
Функцията „Защита за деца“ е включена.	Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.
 <b>Компоненти</b>	
 <b>Описание</b>	 <b>Решение</b>
Лампичката е изгоряла.	Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.



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



# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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



## 12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

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

 Код и описание	 Отстраняване
C2 –Термосонда е във вътрешността на фурната по време на Пиролитично почистване.	Извадете Термосонда.
C3 – вратата не е напълно затворена по време на Пиролитично почистване.	Затворете вратата.
F111 –Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Термосонда изцяло в гнездото.
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F601 – наличие на проблем със сигнала на Wi-Fi.	Проверете връзката с мрежата. Вж. глава „Преди първата употреба“, Безжична връзка.

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

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

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

## 12.3 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

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

## 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

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

Идентификация на модела	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490	
Индекс на енергийна ефективност	61.2	
Клас на енергийна ефективност	A++	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.52 kWh/цикъл	
Брой кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	71 l	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

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

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

## 13.2 Енергоспестяваща



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

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция. Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването. Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене. Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

## Готвене с вентилатор

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

## Остатъчна топлина

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

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

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

Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

## Подгръване на храна

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

## Готвене с изключена лампичка

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

## Печене с влажност


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

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

Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

## 14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

### 14.1 Меню

Натиснете , за да отворите Меню.

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

# СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

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

## 14.2 Подменю за: Почистване

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

## 14.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предотвратява случайно активиране на фурната. Когато опцията е включена, при включване на фурната текстът "Защита за деца" се появява на екрана. За да активирате фурната, изберете кодовите букви по азбучен ред. Когато опцията „Защита за деца“ е включена и фурната е изключена, вратата на фурната е заключена. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена Защита за деца.
Бързо нагриване	Скъсява времето за загреване. Достъпно само за някои от функциите на фурната.
Напомняне за почистване	Включване и изключване на напомнянето.

Подменю	Приложение
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигиталнен часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

#### 14.4 Подменю за: Мрежи

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

#### 14.5 Подменю за: Настройка

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

## 14.6 Подменю за: Сервиз

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

## 15. ЛЕСНО Е!




### Преди първата употреба, трябва да настроите:

Език	Яркост на екрана	Звук на бутоните	Сила на звук. сигнал	Час от денонощието
------	------------------	------------------	----------------------	--------------------

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

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

### Започнете да използвате фурната

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

### Започнете да готвите

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
----------	----------	----------	----------	----------

Започнете да готвите				
①	☐ ...	°C	OK	START
- натиснете, за да включите фурната.	- изберете функцията за затопляне.	- задайте температурата.	- натиснете, за да потвърдите.	- натиснете, за да започнете готвенето.

Научете как да готвите бързо				
Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране:				
Помощ при готвене	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
	Натиснете: ①.	Натиснете: ≡	Натиснете: 🍴 Помощ при готвене.	Изберете ястието.

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене	
<p><b>10% финален асистент</b> Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.</p>	<p>За да увеличите времето за готвене, натиснете <b>+1min</b>.</p>

## 16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

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

### Безжична връзка



### Как да настроите: Функции нагряване



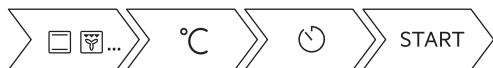
### Как да настроите: Помощ при готвене



# ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

---

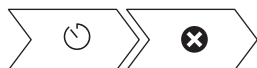
Как да настроите: Време за готвене



Как да отложите: Началото и края на готвенето



Как да анулирате: Настройване на таймера





Начин на използване: Термосонда



## 17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

---

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

## ZA SAVRŠENE REZULTATE

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

Posjetite naše internetske stranice:



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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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


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

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - brojčana šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

<b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....88</b>	<b>3.2 Dodatna oprema..... 94</b>
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba..... 88	<b>4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI</b>
1.2 Opća sigurnost..... 89	<b>PEĆNICU..... 95</b>
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE..... 90</b>	4.1 Upravljačka ploča..... 95
2.1 Instalacija..... 90	4.2 Zaslon..... 96
2.2 Električni priključak..... 91	<b>5. PRIJE PRVE UPORABE..... 97</b>
2.3 Primjena..... 91	5.1 Početno čišćenje ..... 97
2.4 Održavanje i čišćenje..... 92	5.2 Prvo spajanje..... 97
2.5 Potrebno je čišćenje..... 93	5.3 Bežična veza ..... 98
2.6 Unutarnje osvjetljenje..... 93	5.4 Licenca za softver..... 99
2.7 Servis..... 93	5.5 Početno predgrijavanje..... 99
2.8 Zbrinjavanje..... 93	<b>6. SVAKODNEVNA UPORABA..... 99</b>
<b>3. OPIS PROIZVODA..... 94</b>	6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice.... 99
3.1 Opći pregled..... 94	

6.2 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	100	11.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje.....	114
6.3 Funkcije pećnice.....	100	11.4 Podsjetnik Za Čišćenje.....	115
6.4 Napomene o: Vlažno pečenje.....	102	11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	115
7. FUNKCIJE SATA.....	103	11.6 Kako zamijeniti: Žarulju.....	116
7.1 Opis funkcija sata.....	103	12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	117
7.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	103	12.1 Što učiniti ako ..... 118	
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	105	12.2 Kako upravljati: Šiframa pogreški.....	119
8.1 Umetanje dodatne opreme.....	105	12.3 Podaci o servisu.....	120
8.2 Senzor za hranu.....	106	13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	120
9. DODATNE FUNKCIJE.....	108	13.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*.....	120
9.1 Kako uštedjeti: Favoriti.....	108	13.2 Ušteda energije.....	121
9.2 Blokiranje tipki.....	108	14. STRUKTURA IZBORNIKA.....	122
9.3 Automatsko isključivanje.....	108	14.1 Izbornik.....	122
9.4 Ventilator za hlađenje.....	109	14.2 Podizbornik za: Čišćenje.....	122
10. SAVJETI.....	109	14.3 Podizbornik za: Opcije.....	123
10.1 Preporuke za kuhanje.....	109	14.4 Podizbornik za: Veze.....	123
10.2 Vlažno pečenje.....	109	14.5 Podizbornik za: Postavljanje.....	124
10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	110	14.6 Podizbornik za: Servis.....	124
10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	111	15. LAKO JE!.....	124
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	113	16. PREČAC!.....	125
11.1 Napomene o čišćenju.....	113	17. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	126
11.2 Kako ukloniti: Nosači police .....	114		

## 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno

korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s My AEG Kitchen.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu da biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.

# SIGURNOSNE UPUTE

- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prekomjerno prosipanje mora se ukloniti prije pirolitičkog čišćenja. Uklonite sve dijelove iz pećnice.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm

Dubina uređaja	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1027 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560 x 20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4 x 25 mm

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlaštenu servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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



## **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, na primjer za grijanje prostorije.
- Uvijek kuhajte s zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje



## **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

## 2.5 Potrebno je čišćenje



### UPOZORENJE!

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

- Prije uključenja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
  - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
  - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
  - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

## 2.6 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Zbrinjavanje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

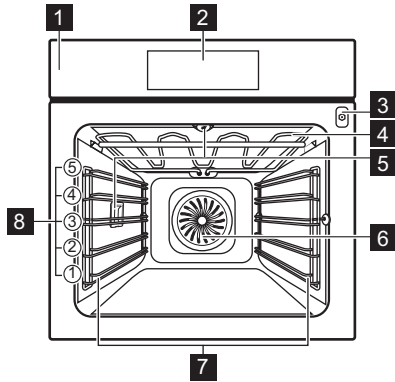
- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.

# OPIS PROIZVODA

- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled

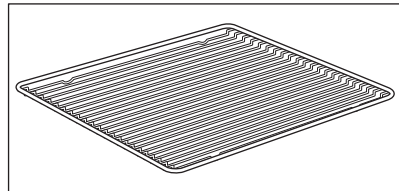


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Zaslون
- 3 Utičnica za senzor za hranu
- 4 Toplinski element
- 5 Žarulja
- 6 Ventilator
- 7 Nosač polica, uklonjiv
- 8 Položaji polica

### 3.2 Dodatna oprema

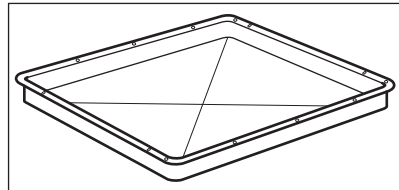
#### Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



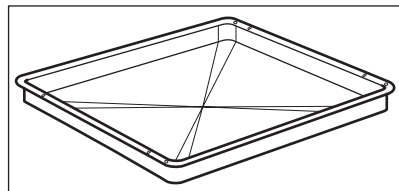
#### Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



#### Duboka plitica za roštilj/prženje

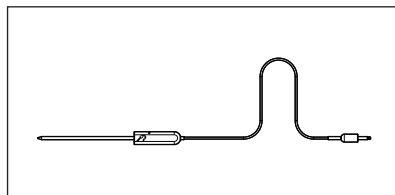
Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



# KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

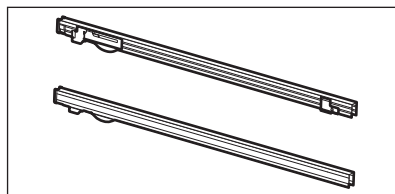
## Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



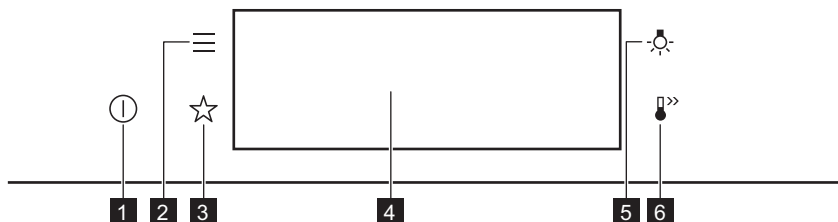
## Teleskopske vodilice

Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.






## 4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

### 4.1 Upravljačka ploča

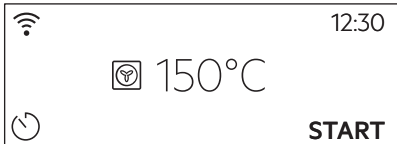
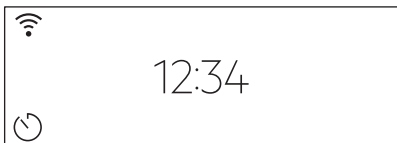
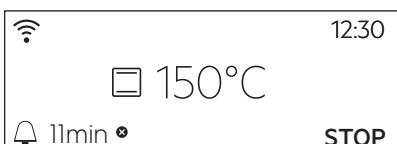
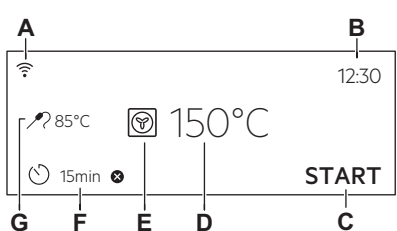


<b>1</b>	Uključeno / Isključeno	Pritisnite i zadržite za uključivanje i isključivanje pećnice.
<b>2</b>	Izbornik	Navodi funkcije pećnice.
<b>3</b>	Favoriti	Navodi omiljene postavke.
<b>4</b>	Zaslon	Prikazuje trenutne postavke pećnice.
<b>5</b>	Prekidač za svjetlo	Za uključivanje i isključivanje svjetla.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

# KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

 <b>Pritisnite</b>	 <b>Pomicanje</b>	 <b>Pritisnite i držite</b>
Dodirnite površinu vrhom prsta.	Kliznite vrhom prsta po površini.	Dodirnite površinu na 3 sekunde.










## 4.2 Zaslون

	Nakon uključivanja, na zaslonu se prikazuje glavni zaslon s funkcijama pećnice i zadanom temperaturom.
	Ako ne koristite pećnicu 2 minute, zaslon će se prebaciti u stanje pripravnosti.
	Kad kuhate, na zaslonu se prikazuju postavljene funkcije i ostale dostupne opcije.
	Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama. A. Wi-Fi B. Sat C. POČETAK/ZAUSTAVI D. Temperatura E. Funkcije pećnice F. Tajmer G. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)

### Indikatori zaslona

**Osnovni indikatori** - za kretanje po zaslonu.

# PRIJE PRVE UPORABE

 OK Za potvrdu odabira / postavke.	 Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.	 Za poništavanje posljednje radnje.	 Za uključivanje i isključivanje opcija.
<b>Zvučni alarm indikatori funkcije</b> - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.			
 Funkcija je uključena.	 Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.	 Zvučni alarm je isključen.	
<b>Indikatori tajmera</b>			
 Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.	 Za poništavanje postavke.		
<b>Wi-Fi indikator</b> - pećnica može biti spojena na Wi-Fi.			
 Wi-Fi veza je uključena.			




## 5. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Početno čišćenje

		
<b>Korak 1</b>	<b>2. korak</b>	<b>Korak 3</b>
Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.	Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom.	Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu.

### 5.2 Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.



# PRIJE PRVE UPORABE

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

## 5.3 Bežična veza

Za povezivanje pećnice trebate:

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

<b>1. korak</b>	Preuzmite mobilnu aplikaciju My AEG Kitchen i slijedite upute za sljedeće korake.
<b>2. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Odaberite: Postavke / Veze.
<b>4. korak</b>	 - kliznite ili pritisnite kako biste uključili: Wi-Fi.
<b>5. korak</b>	Bežični modul pećnice pokreće se u roku od 90 sek.

**Prečac!**



Frekvencija	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokol	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Maksimalna snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modul	NIU5-50	

Bluetooth frekvencija	2400 - 2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maksimalna snaga	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Zemlje članice EU obuhvaćene odredbom Direktive 2014/53/EU: Belgija, Bugarska, Češka, Danska, Njemačka, Estonija, Irska, Grčka, Španjolska, Francuska, Hrvatska, Italija, Cipar, Latvija, Litva, Luksemburg, Mađarska, Malta, Nizozemska, Austrija, Poljska, Portugal,

Rumunjska, Slovenija, Slovačka, Finska, Švedska, Norveška, Švicarska, Ujedinjeno Kraljevstvo, Turska.

## 5.4 Licenca za softver

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

Za pristup izvornom kodu ovih besplatnih i softverskih komponenti otvorenog koda čiji uvjeti licenciranja zahtijevaju objavljivanje, i da biste vidjeli njihove potpune informacije o autorskim pravima i primjenjive uvjete licence, posjetite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapa NIU5).

## 5.5 Početno predgrijavanje



**Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.**

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

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

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

Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice.
<b>2. korak</b>	Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice.
<b>3. korak</b>	Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: <b>OK</b> . Na zaslonu se prikazuje: temperatura.
<b>4. korak</b>	Podešavanje temperature. Pritisnite: <b>OK</b> .

# svakodnevna uporaba

<b>5. korak</b>	Pritisnite: START . Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja.
STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.	
<b>6. korak</b>	Isključite pećnicu.

## Prečac!



## 6.2 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



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

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina
- Senzor za hranu

Stupanj na kojem se jelo kuha:

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










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

## Prečac!











## 6.3 Funkcije pećnice

## STANDARD

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

## POSEBNO

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

### 6.4 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014. Ispitivanja u skladu s EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.

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

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


## 7. FUNKCIJE SATA

### 7.1 Opis funkcija sata

Funkcija sata	Aplikacija
Vrijeme kuhanja	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimalno je 23 h i 59 min.
Završetak postupka	Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojanjem.
Odgodeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Podsjetnik	Za postavljanje odbrojanja. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice.
Tajmer prema gore	Prati koliko dugo funkcija radi. Tajmer prema gore - možete ga uključiti i isključiti.

### 7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako postaviti sat	
1. korak	Pritisnite: Sat
2. korak	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK


Kako postaviti vrijeme kuhanja	
1. korak	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. korak	Pritisnite: 
3. korak	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK

# FUNKCIJE SATA


## Prečac!



### Kako odabrati opciju završetka

1. korak	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. korak	Pritisnite: 
3. korak	Postavite vrijeme kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ●
5. korak	Pritisnite: Završetak postupka
6. korak	Odaberite preferirani: Završetak postupka
7. korak	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

### Kako odgoditi početak kuhanja

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

### Kako produžiti vrijeme kuhanja

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

## Kako produžiti vrijeme kuhanja

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

## Kako promijeniti postavke tajmera

**1. korak** Pritisnite: 

**2. korak** Postavite vrijednost tajmera.

**3. korak** Pritisnite: **OK**

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

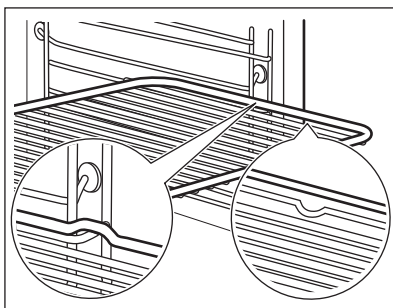
## 8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

### 8.1 Umetanje dodatne opreme

Mala udubljena na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

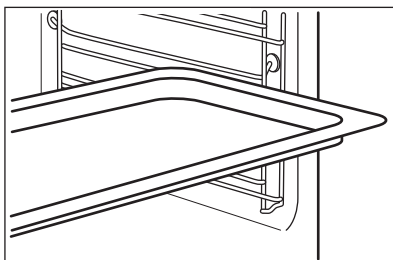
#### Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



#### Pekač za pecivo / Duboka plitica:

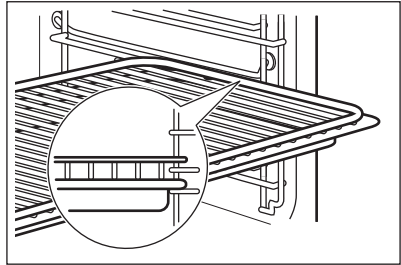
Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



# NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

## Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:


Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



## 8.2 Senzor za hranu

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

### Potrebno je podesiti dvije temperature:

°C Temperaturu pećnice minimum 120 °C.	 Temperaturu jezgre.
---	--

### Za najbolje rezultate kuhanja:

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.	Ne koristite za tekuća jela.	Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.
--	------------------------------	-------------------------------------

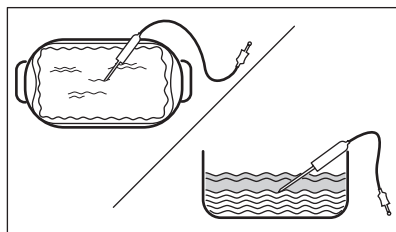
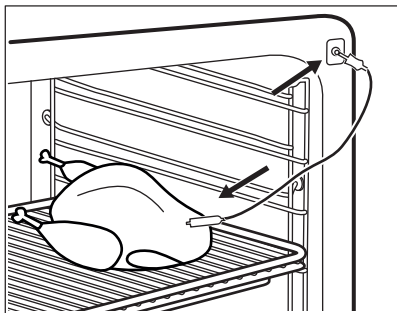
Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. To ovisi o količini hrane, postavljenoj funkciji pećnice i temperaturi.

## Način upotrebe: Senzor za hranu

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>2. korak</b>	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
<b>3. korak</b>	Umetnite: Senzor za hranu.
<b>Meso, perad i ribu</b>	<b>Složenic</b>

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

Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Rubom posude za pečenje poduprite silikonsku ručku Senzor za hranu. Vrh Senzor za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



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

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

**6. korak**

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

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

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

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

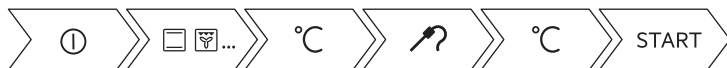


### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekline jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.

# DODATNE FUNKCIJE

Prečac!



## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Kako uštedjeti: Favoriti

Možete spremiti svoje omiljene postavke, poput funkcije pećnice, vremena kuhanja, temperature ili funkcije čišćenja. Možete spremiti 3 omiljene postavke.

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>2. korak</b>	Odaberite željenu postavku.
<b>3. korak</b>	Pritisnite: ☰. Odaberite: Favoriti.
<b>4. korak</b>	Odaberite: Spremi trenutnačne postavke.
<b>5. korak</b>	Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite OK.
↶ - pritisnite da biste resetirali postavku. ⊗ - pritisnite da biste poništili postavku.	



### 9.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>2. korak</b>	Postavite funkciju pećnice.
<b>3. korak</b>	☆, ⏪ - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.
Za isključivanje funkcije ponovite korak 3.	

### 9.3 Automatsko isključivanje

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

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


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

## 9.4 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti s radom dok se pećnica ne ohladi.






## 10. SAVJETI






### 10.1 Preporuke za kuhanje


<p>Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.</p> <p>Vaša pećnica može peći ili pržiti drugačije od pećnice koju ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj policica za određene vrste hrane.</p> <p>Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.</p> <p>Više preporuka za kuhanje potražite u tablicama za kuhanje na našoj web stranici. Za pronalaženje recepata pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice.</p>

### 10.2 Vlažno pečenje





Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35

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

## 10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci







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







			
<b>Tava za pizzu</b>	<b>Posuda za pečenje</b>	<b>Ramekin posude</b>	<b>Kalup za flan</b>
Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm

## 10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

### Informacije za ustanove za testiranje

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

 <b>PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Pečenje u kalupima</b>				
		 (°C)	 (min)	
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	140 - 150	35 - 50	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	160	35 - 50	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	160	60 - 90	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	180	70 - 90	1





 <b>PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi</b>				
 <b>Koristite treći položaj police u pećnici.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Prhko tijesto / Prutići od tijesta	Vrući zrak	140	25 - 40	
Prhko tijesto / Prutići od tijesta, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	160	20 - 30	
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	20 - 35	



## PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi








Koristite treći položaj police u pećnici.

		 (°C)	 (min)
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30



## PEČENJE NA VIŠE RAZINA. Keksi

		 (°C)	 (min)	
Prhko tijesto / Prutići od tijesta	Vrući zrak	140	25 - 45	1 / 4
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	23 - 40	1 / 4
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	35 - 50	1 / 4



**ROŠTILJ**



Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.



Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.



(min)



Tost

Roštilj

1 - 3

5

Goveđi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena

Roštilj

24 - 30

4

## 11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Napomene o čišćenju



**Sredstva za čišćenje**

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



**Svakodnevna uporaba**

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

Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



**Dodatna  
oprema**

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

## 11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

<b>1. korak</b>	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.	
<b>3. korak</b>	Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.	
<b>4. korak</b>	Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

## 11.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.



### **UPOZORENJE!**

Postoji rizik od opekline.





### **OPREZI!**

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

### **Prije Pirolitičko čišćenje:**

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice i uklonjive nosače polica.	Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
---	---	---

1. korak	2. korak	3. korak
Uključite pećnicu.	Pritisnite:  / Čišćenje.	Odaberite način za čišćenje.
Opcija	Način čišćenja	Trajanje
Pirolitičko čišćenje, brzo	Lagano čišćenje	1 h
Pirolitičko čišćenje, normalno	Normalno čišćenje	1 h 30 min
Pirolitičko čišćenje, intenzivno	Temeljito čišćenje	3 h
<p> Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Ventilator za hlađenje radi najvećom brzinom.</p>		
<p>STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka. Ne upotrebljavajte pećnicu dok simbol za zaključana vrata ne nestane sa zaslona.</p>		



Kada čišćenje završi:		
Isključite pećnicu i pričekaite da se ohladi.	Unutrašnjost očistite mekanom krpom.	S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

## 11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

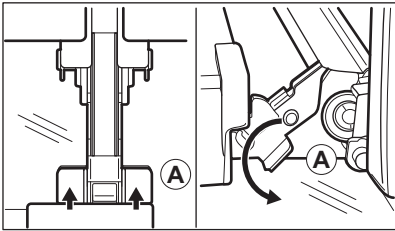
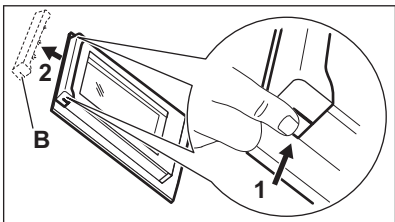
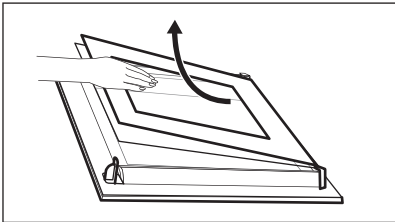
Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.
Koristite funkciju: Pirolitičko čišćenje.

## 11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

	<b>UPOZORENJE!</b> Vrata su teška.
	<b>OPREZ!</b> Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

<b>1. korak</b>	Potpuno otvorite vrata.	
<b>2. korak</b>	Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.	
<b>3. korak</b>	Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.	
<b>4. korak</b>	Uхватite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopljuču.	
<b>5. korak</b>	Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.	
<b>6. korak</b>	Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.	
<b>7. korak</b>	Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.	
<b>8. korak</b>	Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.	
<b>9. korak</b>	Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.	

## 11.6 Kako zamijeniti: Žarulju

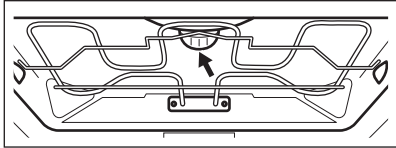


### UPOZORENJE!

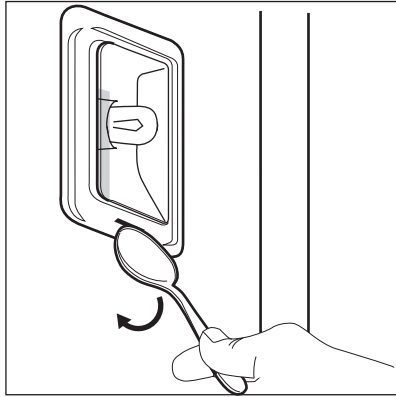
Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:		
1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

## Gornja žarulja

1. korak	Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.	
2. korak	Očistite stakleni poklopac.	
3. korak	Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.	
4. korak	Postavite stakleni poklopac.	

## Bočna žaruljica

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




## 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA






### UPOZORENJE!




Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 12.1 Što učiniti ako ...

 <b>Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava</b>	
 <b>Mogući uzrok</b>	 <b>Rješenje</b>
Pećnica nije povezana na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li pećnica ispravno priključena na napajanje.
Sat nije postavljen.	Postavite sat, za detalje pogledajte poglavlje "Funkcije sata", Kako postaviti: Funkcije sata.
Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata do kraja.
Osigurač je pregorio.	Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.
Funkcija pećnice Roditeljska zaštita je uključena.	Pogledajte poglavlje "Izbornik", podizbornik za: Opcije.

 <b>Komponente</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Rješenje</b>
Žarulja je pregorjela.	Zamijenite žarulju, za detalje pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje", Kako zamijeniti: Žarulja.

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

 <b>Problemi s Wi-Fi signalom</b>	
 <b>Mogući uzrok</b>	 <b>Rješenje</b>
Problem sa signalom bežične mreže.	Provjerite bežičnu mrežu i usmjerivač. Ponovno pokrenite usmjerivač.



## Problemi s Wi-Fi signalom



### Mogući uzrok



### Rješenje

Instaliran je novi usmjernik ili je promijenjena konfiguracija usmjernika.

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

Signal bežične mreže je slab.

Pomaknite usmjernik što bliže pećnici.

Bežični signal ometa mikrovalni uređaj postavljen u blizini pećnice.

Isključite mikrovalni uređaj.

## 12.2 Kako upravljati: Šiframa pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U ovom ćete odjeljku pronaći popis problema koje možete sami riješiti.



### Kodovima i opisima



### Rješenje

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

Izvadite Senzor za hranu.

C3 - vrata nisu potpuno zatvorena tijekom Piroliitičko čišćenje.

Zatvorite vrata.

F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.

Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu.

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

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

F601 - postoji problem s Wi-Fi signalom.

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

F604 - prvo povezivanje na Wi-Fi nije uspjelo.

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



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

Isključite i uključite pećnicu.

Kada se jedna od ovih poruka o pogrešci i dalje prikazuje na zaslonu, to znači da je neispravni podsustav možda isključen. U tom slučaju obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom

# ENERGETSKA UČINKOVITOST

servisnom centru. Ako se dogodi jedna od tih pogrešaka, ostale funkcije pećnice i dalje će raditi kao i obično.

 <b>Kodovima i opisima</b>	 <b>Rješenje</b>
F602, F603 - Wi-Fi nije dostupan.	Isključite i uključite pećnicu.

## 12.3 Podaci o servisu

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

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

<b>Preporučujemo da podatke upišete ovdje:</b>	
Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

# 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

## 13.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu\*

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490
Indeks energetske učinkovitosti	61.2
Klasa energetske učinkovitosti	A++
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.52 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1

Izvor topline	Električna struja	
Zapremnina	71 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Masa	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

\* Za Europsku uniju prema EU Uredbama 65/2014 i 66/2014.  
 Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Prilozi A i B.  
 Za Ukrajinu prema 568/32020.

Klasa energetske učinkovitosti nije primjenjiva u Rusiji.

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

## 13.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

### Kuhanje s ventilatorom

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

### Preostala toplina

Ako se uključi program s odabirom trajanja ili završetka, a vrijeme kuhanja je dulje od 30 min, kod nekih se funkcija pećnice grijači automatski ranije isključuju.

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### Održavajte jela toplim

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

### Kuhanje s isključenim svjetlom

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

### Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

## 14. STRUKTURA IZBORNIKA

---

### 14.1 Izbornik

Pritisnite  da otvorite Izbornik.

Stavka izbornika		Aplikacija
Pomoć pri kuhanju		Navodi automatske programe.
Čišćenje		Navodi programe čišćenja.
Favoriti		Navodi omiljene postavke.
Opcije		Za postavljanje konfiguracije pećnice.
Postavke	Veze	Za postavljanje konfiguracije mreže.
	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije pećnice.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

### 14.2 Podizbornik za: Čišćenje

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

## 14.3 Podizbornik za: Opcije

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

## 14.4 Podizbornik za: Veze

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

## 14.5 Podizbornik za: Postavljanje

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

## 14.6 Podizbornik za: Servis

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


## 15. LAKO JE!




---




### Prije prve upotrebe morate postaviti:




Jezik	Svjetlina zaslona	Tonovi tipki	Glasnoća zujalice	Sat
-------	-------------------	--------------	-------------------	-----

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

 Uključeno / Isključeno	 Izbornik	 Favoriti	 Wi-Fi	 Tajmer	 Senzor za hranu	START / STOP
---	---	---	--	---	--	--------------

Počnite koristiti pećnicu				
<b>Brzi početak</b>	Uključite pećnicu i počnite kuhati sa zadanom temperaturom i vremenom funkcije.	<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>
		Pritisnite i držite: 	 ... - odaberite preferiranu funkciju.	Pritisnite: START .
<b>Brzo isključivanje</b>	Isključite pećnicu, bilo koji zaslom ili poruku u bilo kojem trenutku.	 - pritisnite i držite dok se pećnica ne isključi.		

Početak kuhanja				
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>	<b>5. korak</b>
 - pritisnite za isključivanje pećnice.	 ... - odaberite funkciju pećnice.	 - postavite temperaturu.	OK - pritisnite za potvrdu.	START - pritisnite za početak kuhanja.

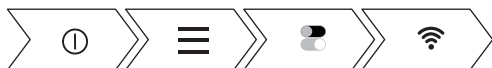
Naučite kako brzo kuhati				
Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama:				
<b>Pomoć pri kuhanju</b>	<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>
	Pritisnite: 	Pritisnite: 	Pritisnite:  Pomoć pri kuhanju.	Odaberite jelo.

Koristite brze funkcije za postavljanje vremena kuhanja	
<b>10% pomoći pri završetku</b> Koristeći 10% Finish assist dodajte dodatno vrijeme kad vam ostane 10% vremena kuhanja.	Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite <b>+1min.</b>

## 16. PREČAC!

Ovdje možete vidjeti sve korisne prečace. Možete ih pronaći i u namjenskim poglavljima u korisničkom priručniku.

## Bežična veza



## Kako postaviti: Funkcije pećnice



## Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



## Kako postaviti: Vrijeme kuhanja



## Kako odgoditi: Početak i završetak kuhanja



## Kako poništiti: Postavi tajmer





## Način upotrebe: Senzor za hranu



## 17. BRIGA ZA OKOLIŠ

---

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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


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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....</b>	<b>128</b>	<b>3. POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>	<b>134</b>
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	128	3.1 Celkový pohled.....	134
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	129	3.2 Příslušenství.....	134
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>130</b>	<b>4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU..</b>	<b>135</b>
2.1 Instalace.....	130	4.1 Ovládací panel.....	135
2.2 Připojení k elektrické síti.....	131	4.2 Displej.....	136
2.3 Použijte.....	132	<b>5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....</b>	<b>137</b>
2.4 Čištění a údržba.....	132	5.1 První čištění .....	138
2.5 Pyrolytické čištění.....	133	5.2 První připojení.....	138
2.6 Vnitřní osvětlení.....	133	5.3 Bezdrátové připojení .....	138
2.7 Servis.....	134	5.4 Softwarové licence.....	139
2.8 Likvidace.....	134	5.5 První předeheřtí.....	139

<b>6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....</b>	<b>140</b>	<b>11.2</b> Jak vyjmout: Drážky na rošty ....	<b>154</b>
<b>6.1</b> Jak nastavit: Pečící funkce.....	140	<b>11.3</b> Pokyny k použití:	
<b>6.2</b> Jak nastavit:		Pyrolytická čistící.....	155
Podporované Vaření.....	140	<b>11.4</b> Připomínka čištění.....	156
<b>6.3</b> Pečící funkce.....	141	<b>11.5</b>	
<b>6.4</b> Poznámky: Vlhký horkovzduch....	143	Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka...	156
<b>7. FUNKCE HODIN.....</b>	<b>143</b>	<b>11.6</b> Jak vyměnit: Osvětlení.....	157
<b>7.1</b> Popis funkcí hodin.....	143	<b>12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....</b>	<b>158</b>
<b>7.2</b> Jak nastavit: Funkce hodin.....	144	<b>12.1</b> Co dělat, když.....	158
<b>8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....</b>	<b>145</b>	<b>12.2</b> Jak spravovat: Chybové kódy....	159
<b>8.1</b> Vkládání příslušenství.....	145	<b>12.3</b> Servisní údaje.....	160
<b>8.2</b> Pečící sonda.....	146	<b>13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....</b>	<b>161</b>
<b>9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....</b>	<b>148</b>	<b>13.1</b> Informace o výrobku a list s údaji o	
<b>9.1</b> Jak uložit: Oblíbené.....	148	výrobku*.....	161
<b>9.2</b> Blokování tlačítek.....	149	<b>13.2</b> Úspora energie.....	161
<b>9.3</b> Automatické vypnutí.....	149	<b>14. STRUKTURA NABÍDKY.....</b>	<b>162</b>
<b>9.4</b> Chladicí ventilátor.....	149	<b>14.1</b> Nabídka.....	162
<b>10. TIPY A RADY.....</b>	<b>150</b>	<b>14.2</b> Dílčí nabídka pro: Čištění.....	163
<b>10.1</b> Doporučení k pečení.....	150	<b>14.3</b> Dílčí nabídka pro: Funkce.....	163
<b>10.2</b> Vlhký horkovzduch.....	150	<b>14.4</b> Podnabídka pro: Připojení.....	163
<b>10.3</b> Vlhký horkovzduch -		<b>14.5</b> Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	164
doporučená příslušenství.....	151	<b>14.6</b> Podnabídka pro: Obsluha.....	164
<b>10.4</b> Tabulky vaření pro zkušební....	151	<b>15. JE TO SNADNÉ!.....</b>	<b>165</b>
<b>11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....</b>	<b>153</b>	<b>16. VYUŽIJTE ZKRATKU!.....</b>	<b>166</b>
<b>11.1</b> Poznámky k čištění.....	154	<b>17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO</b>	
		<b>PROSTŘEDÍ.....</b>	<b>167</b>

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

---

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi

instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem a mobilními zařízeními s My AEG Kitchen.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čistící zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čistící prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechny součásti.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm

Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560 x 20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4 x 25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 2.3 Použijte



### **VAROVÁNÍ!**

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

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



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

## 2.4 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.5 Pyrolytické čištění



### **VAROVÁNÍ!**

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

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

## 2.6 Vnitřní osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci

# POPIS SPOTŘEBIČE

informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Likvidace



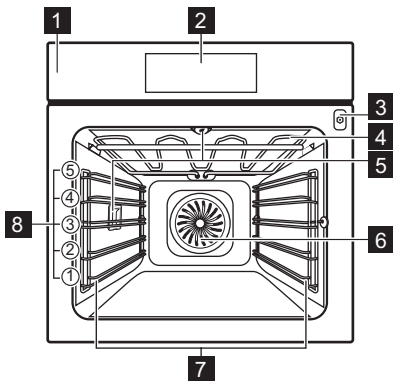
### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

# 3. POPIS SPOTŘEBIČE

## 3.1 Celkový pohled

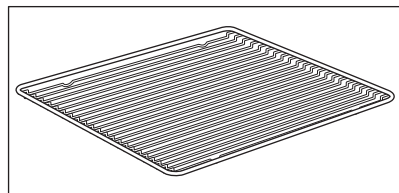


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka pro pečící sondu
- 4 Topné těleso
- 5 Osvětlení
- 6 Ventilátor
- 7 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 8 Polohy mřížky

## 3.2 Příslušenství

### Tvarovaný rošt

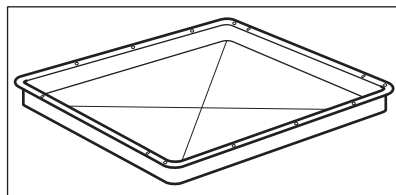
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



# JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

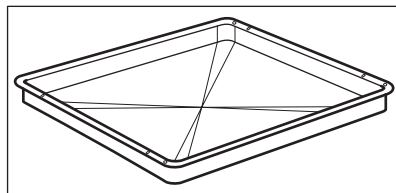
## Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



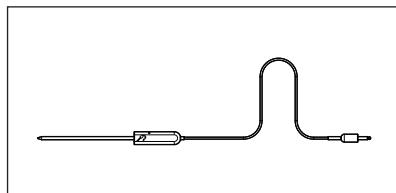
## Hluboký pekáč/plech

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



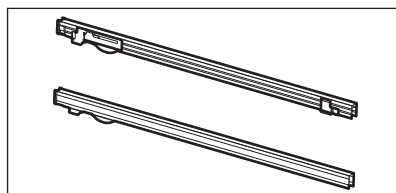
## Pečicí sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



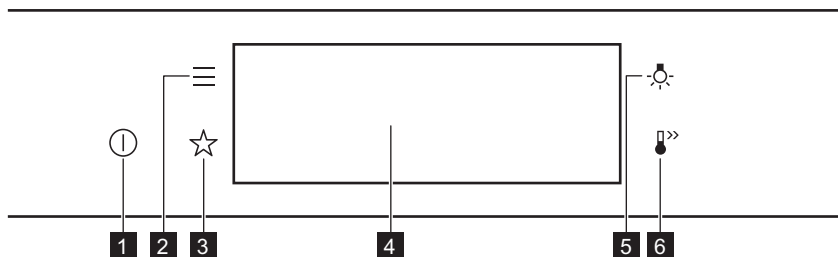
## Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.






## 4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

### 4.1 Ovládací panel

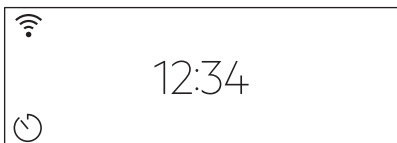


# JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

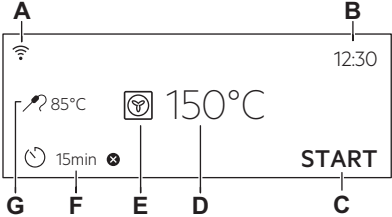
<b>1</b>	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete troubu.
<b>2</b>	Nabídka	Zobrazí funkce trouby.
<b>3</b>	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
<b>5</b>	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
<b>6</b>	Rychlé zahřátí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

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

## 4.2 Displej





	Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obrazovka s pečicí funkcí a výchozí teplotou.
	Pokud troubu nepoužijete během 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.
	Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce.

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

	<p>Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. WiFi</li><li>B. Denní čas</li><li>C. ZAPNOUT/VYPNOUT</li><li>D. Teplota</li><li>E. Pečicí funkce</li><li>F. Časovač</li><li>G. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)</li></ul>
---	--

## Ukazatele na displeji


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

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

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

 <p>Funkce je zapnutá.</p>	 <p>Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.</p>	 <p>Zvukový signál je vypnutý.</p>
---	--	---

## Ukazatele časovače

 <p>Pro nastavení funkce: Odložený start.</p>	 <p>Ke zrušení nastavení.</p>
--	--

**WiFi Ukazatel** – troubu lze připojit k síti Wi-Fi.

 <p>Připojení k síti WiFi je zapnuté.</p>
--

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM






### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## 5.1 První čištění

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

## 5.2 První připojení



Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

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

## 5.3 Bezdrátové připojení

K připojení trouby potřebujete:

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

<b>Krok 1</b>	Stáhněte si mobilní aplikaci My AEG Kitchen a v dalších krocích se řiďte pokyny.
<b>Krok 2</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zvolte: Nastavení / Připojení.
<b>Krok 4</b>	 – přetažením nebo stisknutím zapněte: WiFi.
<b>Krok 5</b>	Bezdrátový modul trouby se spustí během 90 sekund.

**Využijte zkratku!**



Frekvence	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz

Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frekvence Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maximální výkon	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

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

## 5.4 Softwarové licence

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


Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto bezplatných softwarových součástí a softwarových součástí z otevřeného zdroje, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://aeg.open-softwarerepository.com> (složka NIU5).


## 5.5 První přehřátí



**Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.**

**Krok 1** Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

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

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

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

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



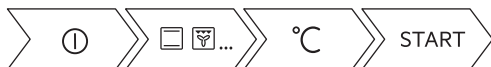
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

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

### Využijte zkratku!



### 6.2 Jak nastavit: Podporované Vaření

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

- Automatická váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

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

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  Zadejte: Podporované Vaření.







<b>Krok 4</b>	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: START .

Využijte zkratku!






## 6.3 Pečicí funkce







### STANDARDNÍ



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

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Pečící funkce	Použití
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.

## SPECIALITY

Pečící funkce	Použití
 Zavařování	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Gratinované pokrmy	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.

Pečící funkce	Použití
 <p>Uchovat teplé</p>	K udržení teploty jídla.
 <p>Vlhký horkovzduch</p>	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.

## 6.4 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

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


## 7. FUNKCE HODIN

### 7.1 Popis funkcí hodin

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


## 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin


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

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


### Využijte zkratku!



Jak zvolit funkci ukončení	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .
Krok 5	Stiskněte: Ukončit akci.
Krok 6	Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy	
<b>Krok 1</b>	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Nastavte dobu přípravy.
<b>Krok 4</b>	Stiskněte: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: Odložený start.
<b>Krok 6</b>	Zvolte hodnotu.
<b>Krok 7</b>	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

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

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

## 8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

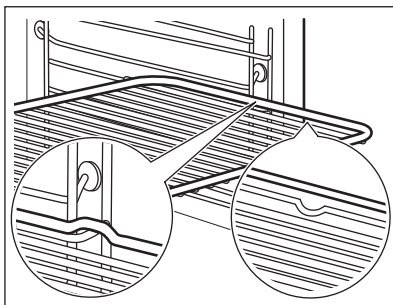
### 8.1 Vkládání příslušenství

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

# POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

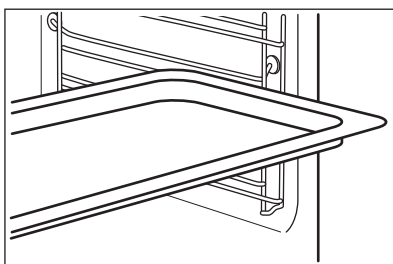
## **Tvarovaný rošt:**

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



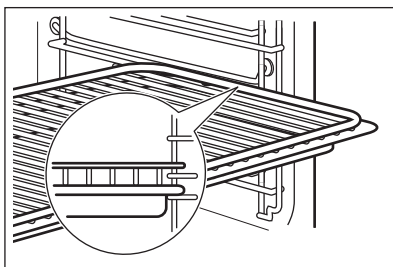
## **Plech na pečení / Hluboký pekáč:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



## **Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:**

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



## 8.2 Pečicí sonda

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

**Lze nastavit dvě teploty:**



Teplota trouby: minimálně 120 °C.



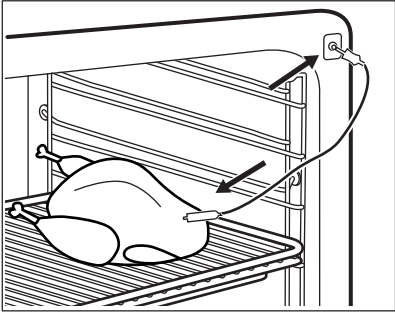
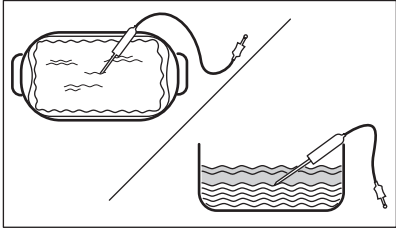

Teplota ve středu pokrmu.

## Pro dosažení nejlepších výsledků:


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

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

## Pokyny k použití: Pečicí sonda

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

# DOPLŇKOVÉ FUNKCE

<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:</li><li>• Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.</li><li>• Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.</li></ul>
<b>Krok 7</b>	Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: <b>OK</b> přejděte na hlavní obrazovku.
<b>Krok 8</b>	Stiskněte: <b>START</b> . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
<b>Krok 9</b>	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>VAROVÁNÍ!</b> Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</div>




**Využijte zkratku!**



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



### 9.1 Jak uložit: Oblíbené

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

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Zvolte upřednostňované nastavení.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zvolte: Oblíbené.
<b>Krok 4</b>	Vyberte: Uložit aktuální nastavení.
<b>Krok 5</b>	Stisknutím <b>+</b> přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte tlačítko <b>OK</b> .
	 – stisknutím resetujete nastavení.  – stisknutím zrušíte nastavení.



## 9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

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

## 9.3 Automatické vypnutí

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

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


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

## 9.4 Chladicí ventilátor

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






## 10. TIPY A RADY






### 10.1 Doporučení k pečení


<p>Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.</p> <p>Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.</p> <p>Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.</p>

### 10.2 Vlhký horkovzduch

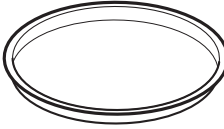

Nejlépeších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

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

		 (°C)		 (min)
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

## 10.3 Vlhký horkovzduch - doporučená příslušenství







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

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

## 10.4 Tabulky vaření pro zkušebny






### Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2



## PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě





		 (°C)	 (min)	
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1



## PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky








Použijte třetí polohu roštu.

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



## PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky

		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	23 - 40	1 / 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	35 - 50	1 / 4







## GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.

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




## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

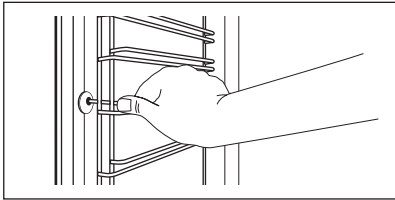
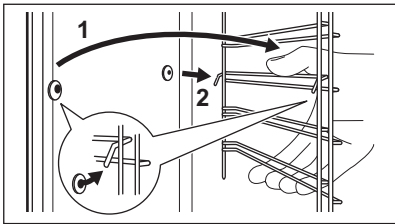
Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Poznámky k čištění

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

## 11.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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

## 11.3 Pokyny k použití: Pyrolytická čisticí

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čisticí.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.




### POZOR!

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

### Před Pyrolytická čisticí:

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

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

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

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

### Po ukončení čištění:

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

## 11.4 Příklad připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

Použijte funkci: Pyrolytická čistící.

## 11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



### VAROVÁNÍ!

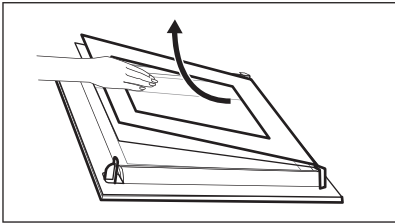
Dvířka jsou těžká.



### POZOR!

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

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

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

## 11.6 Jak vyměnit: Osvětlení



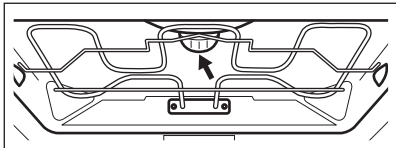
### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

#### Před výměnou osvětlení:

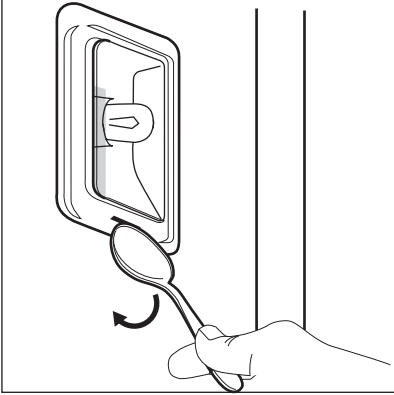
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

## Horní žárovka

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

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

## Boční žárovka

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




## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD






### VAROVÁNÍ!




Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Co dělat, když...

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

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



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

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



## 12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

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



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

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

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

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

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

## 12.3 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	AEG	
Označení modelu	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490	
Index energetické účinnosti	61.2	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	1.09 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.52 kWh/cyklus	
Počet pečicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

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

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

### 13.2 Úspora energie



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

# STRUKTURA NABÍDKY

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

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

## **Horkovzdušné pečení**

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

### **Zbytkové teplo**

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo.

Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### **Uchování teploty jídla**

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

### **Pečení s vypnutým osvětlením**

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

### **Vlhký horkovzduch**

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

## 14. STRUKTURA NABÍDKY

### 14.1 Nabídka

Stisknutím  otevřete Nabídka.

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

## 14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

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

## 14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

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

## 14.4 Podnabídka pro: Připojení

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

# STRUKTURA NABÍDKY

---

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

## 14.5 Dílčí nabídka pro: Nastavení

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

## 14.6 Podnabídka pro: Obsluha

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

## 15. JE TO SNADNÉ!




**Před prvním použitím musíte nastavit:**

Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zv. signalizace	Denní čas
-------	-------------	---------------	---------------------------	-----------




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

 Zapnout / Vypnout	 Nabídka	 Oblíbené	 WiFi	 Časovač	 Pečící sonda	START / STOP
---	--	---	---	--	---	-----------------

**Zahájení používání trouby**

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




**Zahájení vaření**

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

**Zjistěte, jak vařit rychle**

**K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními použijte automatické programy:**

# JE TO SNADNÉ!

Zjistěte, jak vařit rychle				
Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte: 	Stiskněte: 	Stiskněte:  Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.

K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.	
<b>Podpora dokončení přípravy při 10 %</b> Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.	Stisknutím <b>+1min</b> prodloužíte dobu přípravy.

## 16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

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

### Bezdrátové připojení



### Jak nastavit: Pečící funkce



### Jak nastavit: Podporované Vaření



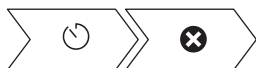
### Jak nastavit: Čas pečení



### Jak odložit: Začátek a konec přípravy





## Jak zrušit: Nastavení časovače



## Pokyny k použití: Pečící sonda



## 17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

---

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

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



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



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

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

---

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

---

<b>1. OHUTUSINFO.....</b>	<b>169</b>	<b>3. TOOTE KIRJELDUS.....</b>	<b>175</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	169	3.1 Üldine ülevaade.....	175
1.2 Üldine ohutus.....	170	3.2 Lisatarvikud.....	175
<b>2. OHUTUSJUHISED.....</b>	<b>171</b>	<b>4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 176</b>	
2.1 Paigaldamine.....	171	4.1 Juhtpaneel.....	176
2.2 Elektriühendus.....	172	4.2 Ekraan.....	177
2.3 Kasutamine.....	173	<b>5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....</b>	<b>178</b>
2.4 Puhastus ja hooldus.....	173	5.1 Esmane puhastamine .....	179
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	174	5.2 Esmakordne ühendamine.....	179
2.6 Sisevalgustus.....	174	5.3 Juhtmevaba ühendus .....	179
2.7 Hooldus.....	175	5.4 Tarkvaraliitsentsid.....	180
2.8 Kõrvaldamine.....	175	5.5 Algne eelkuumutamine.....	180

<b>6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>	<b>181</b>	<b>11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>195</b>
<b>6.1</b>		<b>11.1</b> Juhised puhastamiseks.....	196
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid	181	<b>11.2</b> Kuidas eemaldada: restitoid ....	196
<b>6.2</b> Kuidas seadistada:		<b>11.3</b> Kuidas kasutada:	
Juhendatud küpsetamine.....	181	Pürolüüspuhastamine.....	197
<b>6.3</b> Küpsetusrežiimid.....	182	<b>11.4</b> Puhastamise meeldetuletus.....	198
<b>6.4</b> Märkused: Niiske küpsetus		<b>11.5</b>	
pöördõhuga.....	184	Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk	
<b>7. KELLA FUNKTSIOONID.....</b>	<b>185</b>	s.....	198
<b>7.1</b> Kella funktsioonide kirjeldus.....	185	<b>11.6</b> Kuidas asendada: lamp.....	199
<b>7.2</b> Kuidas seadistada:		<b>12. VEAOTSING.....</b>	<b>200</b>
Kella funktsioonid.....	185	<b>12.1</b> Mida teha, kui.....	200
<b>8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....</b>	<b>187</b>	<b>12.2</b> Kuidas hallata: weakoodid.....	201
<b>8.1</b> Tarvikute sisestamine.....	187	<b>12.3</b> Hooldusandmed.....	202
<b>8.2</b> Toidusensor.....	188	<b>13. ENERGIATÕHUSUS.....</b>	<b>203</b>
<b>9. LISAFUNKTSIOONID.....</b>	<b>190</b>	<b>13.1</b> Tooteteave ja toote infoleht*.....	203
<b>9.1</b> Kuidas salvestada: Lemmikud.....	190	<b>13.2</b> Energia kokkuhoid.....	204
<b>9.2</b> Nuppude lukustus.....	191	<b>14. MENÜÜ STRUKTUUR.....</b>	<b>204</b>
<b>9.3</b> Automaatne väljalülitus.....	191	<b>14.1</b> Menüü.....	204
<b>9.4</b> Jahutusventilaator.....	191	<b>14.2</b> Alammenüü: Puhastamine.....	205
<b>10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>192</b>	<b>14.3</b> Alammenüü: Funktsioonid.....	205
<b>10.1</b> Soovitused		<b>14.4</b> Alammenüü: Ühendused.....	206
söögivalmistamiseks.....	192	<b>14.5</b> Alammenüü: Seadistamine.....	206
<b>10.2</b> Niiske küpsetus pöördõhuga.....	192	<b>14.6</b> Alammenüü: Hooldus.....	206
<b>10.3</b> Niiske küpsetus pöördõhuga -		<b>15. SEE ON LIHTNE!</b> .....	<b>207</b>
soovitavad tarvikud.....	193	<b>16. KASUTAGE OTSETEED!</b> .....	<b>208</b>
<b>10.4</b> Küpsetustabelid		<b>17. JÄÄTMEKÄITLUS.....</b>	<b>209</b>
testimisasutustele.....	193		

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste

kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega mobiilseadmega, milles on My AEG Kitchen.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Väljavalgunud liigne vedelik tuleb enne pürolüütilist puhastamist eemaldada. Eemaldage ahjust kõik osad.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm

Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560 x 20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4 x 25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesade.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

## 2.4 Puhastus ja hooldus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.

- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine



### **HOIATUS!**

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

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

## 2.6 Sisevalgustus



### **HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!

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

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Kõrvaldamine

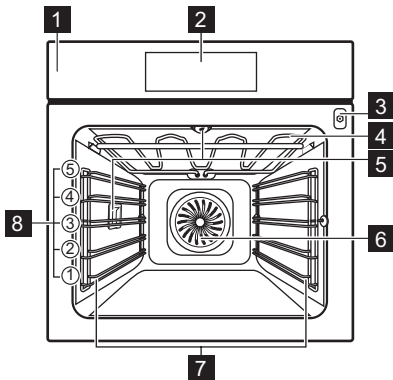


**HOIATUS!**  
Lämbumis- või vigastusoht!

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

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade

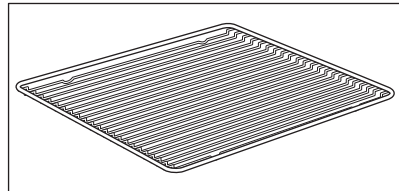


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Toidutermomeetri pesa
- 4 Kuumutuselement
- 5 Lamp
- 6 Ventilaator
- 7 Riilutugi, eemaldatav
- 8 Riili asendid

### 3.2 Lisatarvikud

#### Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

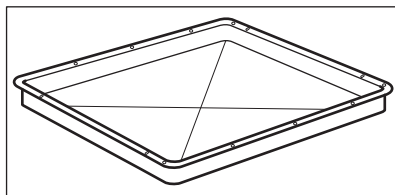


# AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

---

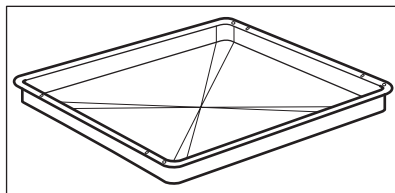
## Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



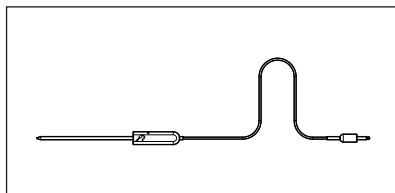
## Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



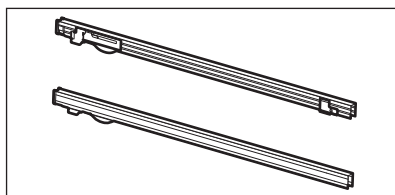
## Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



## Teleskoopsiinid

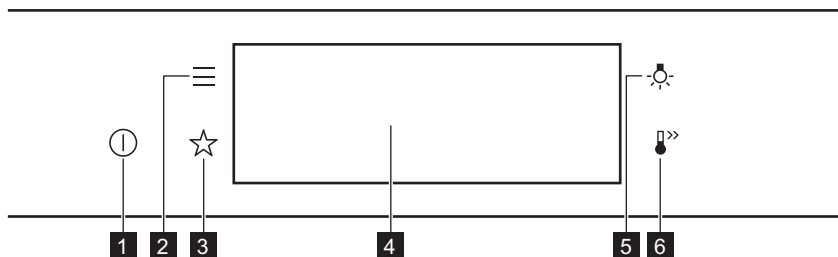
Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



# 4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE




---

## 4.1 Juhtpaneel



# AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

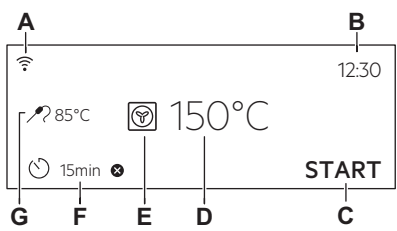
<b>1</b>	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke ahju sisse ja välja lülitamiseks.
<b>2</b>	Menüü	Kuvab ahjufunktsioonid.
<b>3</b>	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
<b>4</b>	Ekraan	Näitab ahju praegusi sätteid.
<b>5</b>	Lambi lülit	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
<b>6</b>	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: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

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

## 4.2 Ekraan

	Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhivaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega.
	Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.
	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.


# ENNE ESIMEST KASUTAMIST


	<p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. Wi-Fi</li><li>B. Kellaeg</li><li>C. START/STOPP</li><li>D. Temperatuur</li><li>E. Küpsetusrežiimid</li><li>F. Taimer</li><li>G. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)</li></ul>
---	--


## Ekraani indikaatorid

**Põhiindikaatorid** – ekraanil liikumiseks.

  
Valiku või seade kinnitamiseks.

  
Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.

  
Viimase toimingu tühistamiseks.

  
Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.

**Helisignaal funktsiooni indikaatorid** – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.

  
Funktsioon on sees.

  
Funktsioon on sees.  
Küpsetamine peatub automaatselt.

  
Helisignaal on väljas.

## Taimeri indikaatorid

  
Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.

  
Seade tühistamiseks.

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

  
Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.




## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 5.1 Esmane puhastamine

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

## 5.2 Esmakordne ühendamine



Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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

## 5.3 Juhtmevaba ühendus

Ahju ühendamiseks on vaja:

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

<b>1. samm</b>	Laadige alla mobiilirakendus My AEG Kitchen ja järgige alltoodud sammude juhiseid.
<b>2. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>3. samm</b>	Vajutage:  . Valige: Seaded / Ühendused.
<b>4. samm</b>	 – libistage või vajutage, et lülitada sisse: Wi-Fi.
<b>5. samm</b>	Ahju WiFi moodul käivitub 90 sekundi jooksul.

**Kasutage otseteed!**



# ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Sagedus	2,4 GHz WLAN	5GHz WLAN indikaator
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
WiFi-moodul	NIU5-50	

Bluetoothi sagedus	2400–2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Maksimaalne võimsus	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

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

## 5.4 Tarkvaralitsentsid


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

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist, ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks minge aadressil <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kaust NIU5).

## 5.5 Algne eelkuumutamine



**Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.**

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



Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

**3. samm**

Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:   
Laske ahjul 15 min töötada.



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

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

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

### Kasutage otseteed!



### 6.2 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

- Toidusensor
- Toidu küpsetamiskraad:
- Vähekiüps või Vähem
  - Keskmine
  - Täiskiüps või Rohkem




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







## Kasutage otse teed!





## 6.3 Küpsetusrežiimid







### TAVALINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Külmutatud toiduained</p>	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 <p>Ülemine + alumine kuumutus</p>	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 <p>Pitsa funktsioon</p>	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 <p>Alumine kuumutus</p>	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 <p>Leib</p>	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 <p>Taina kergitamine</p>	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.

## MUU

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Hoidistamine</p>	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
 <p>Kuivatamine</p>	Viiulatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p><b>Nõude soojendamine</b></p>	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 <p><b>Sulatamine</b></p>	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 <p><b>Gratineerimine</b></p>	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <p><b>Küpsetamine madalal t°</b></p>	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 <p><b>Soojashoidmine</b></p>	Toidu soojashoidmiseks.
 <p><b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b></p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

## 6.4 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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


## 7. KELLA FUNKTSIOONID

### 7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

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

### 7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

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

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

# KELLA FUNKTSIOONID

## Kasutage otseteed!



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

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
1. samm	Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. samm	Vajutage:
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ●
5. samm	Vajutage: Viitkäivitus

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

## Küpsetuse alguse edasilükkamine


<b>6. samm</b>	Valige väärtus.
<b>7. samm</b>	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

## Kuidas pikendada küpsetusaega

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

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

## Taimerisätete muutmine

<b>1. samm</b>	Vajutage: 
<b>2. samm</b>	Seadke taimeriväärtus.
<b>3. samm</b>	Vajutage: OK

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

## 8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

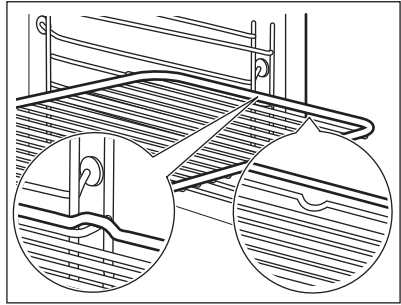
### 8.1 Tarvikute sisestamine

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

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

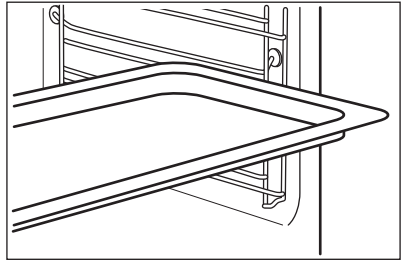
## Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.



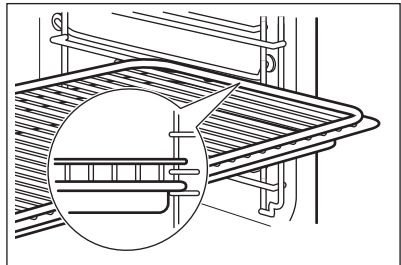
## Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjures restiraami juhtsoonte vahele.



## Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



## 8.2 Toidusensor

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

Saadaval on kaks temperatuurisätet:



Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



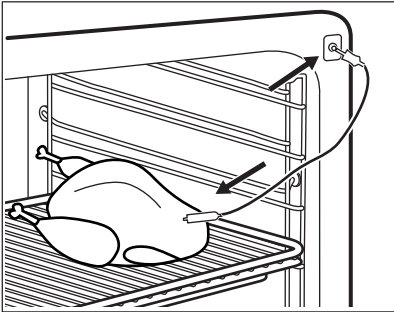
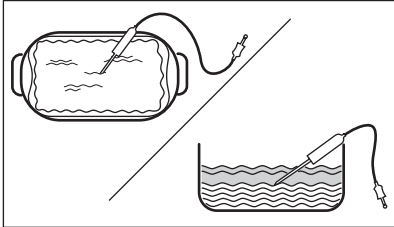

Toidu sisetemperatuur.

## Parimateks küpsetustulemusteks:


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

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

## Kuidas kasutada: Toidusensor

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

# LISAFUNKTSIOONID

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


## Kasutage otsesteed!





# 9. LISAFUNKTSIOONID

## 9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.



<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Valige sobiv seade.
<b>3. samm</b>	Vajutage:  . Valige: Lemmikud.
<b>4. samm</b>	Valige: Salvesta praegused seaded.
<b>5. samm</b>	Vajutage nuppu <b>+</b> , et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu <b>OK</b> .

 – vajutage, et seade lähtestada.

 – vajutage, et seade tühistada.



## 9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

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

## 9.3 Automaatne väljalülitus

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

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


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

## 9.4 Jahutusventilaator

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






## 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID






### 10.1 Soovitused söögivalmistamiseks


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

### 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

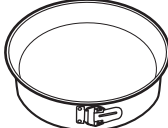

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

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

		 (°C)		 (min)
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

## 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud







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

 <b>Pitsapann</b>	 <b>Küpsetusnõu</b>	 <b>Portsjoninõu</b>	 <b>Pirukavorm</b>
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga







## 10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele







### Teave testimisasutustele







Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

 KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides				
		 (°C)	 (min)	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	35 - 50	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	60 - 90	2

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID






 <b>KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides</b>				
		 (°C)	 (min)	
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	70 - 90	1

 <b>KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised</b>				
 <b>Kasutage kolmandat tasandit.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Liivaküpsised / Taignaribad	Pöördõhk	140	25 - 40	
Liivaküpsised / Taignaribad, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	160	20 - 30	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	20 - 35	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30	

 <b>KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised</b>				
		 (°C)	 (min)	
Liivaküpsised / Taignaribad	Pöördõhk	140	25 - 45	1 / 4



## KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

		 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuu- mutamine	Pöördõhk	150	23 - 40	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	35 - 50	1 / 4







## GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.

		 (min)	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 3	5
Biifsteek, pöörake poole val- mistusaja möödudes	Grill	24 - 30	4




## 11. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

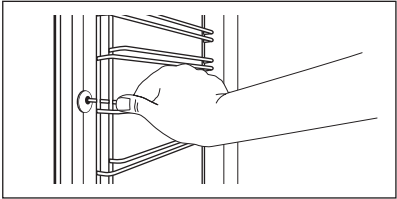
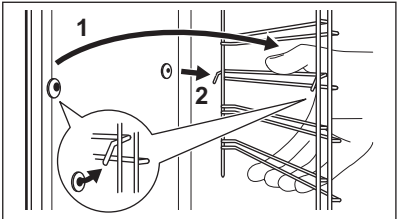
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 11.1 Juhised puhastamiseks

 <b>Puhastusvahendid</b>	Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.
 <b>Igapäevane kasutamine</b>	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.
 <b>Tarvikud</b>	Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
	Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

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

## 11.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.



### HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.





### ETTEVAATUST!

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

### Enne Pürolüüspuhastamine:

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

1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi sisse.	Vajutage nuppu:  / Puhastamine.	Valige puhastusrežiim.
Funktsioon	Puhastusrežiim	Kestus
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kerge puhastamine	1 h
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Tavaline puhastamine	1 h 30 min
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Põhjalik puhastamine	3 h

 Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

**STOP** – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud. Ärge kasutage ahju seni, kuni ukseeluküsimbol kaob ekraanilt.

### Kui puhastamine lõpeb:

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

## 11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

## 11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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



### HOIATUS!

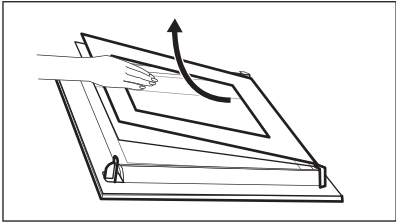
Uks on raske.



### ETTEVAATUST!

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

<b>1. samm</b>	Sulgege uks korralikult.	
<b>2. samm</b>	Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.	
<b>3. samm</b>	Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülj allpool, pehmele ja tasasele pinnale.	
<b>4. samm</b>	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
<b>5. samm</b>	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
<b>6. samm</b>	Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.	

<b>7. samm</b>	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.	
<b>8. samm</b>	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.	
<b>9. samm</b>	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.	

## 11.6 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

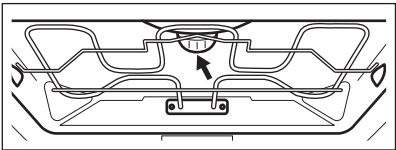
Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

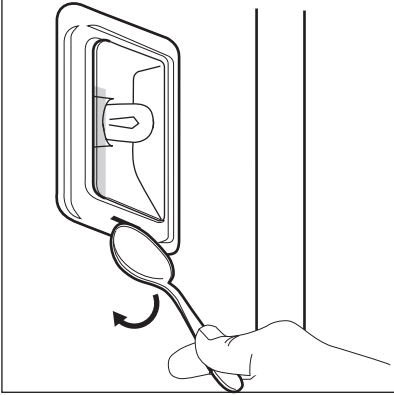
### Enne lambi vahetamist:

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

## Ülemine lamp

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

## Külgvalgusti

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

## 12. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...



Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene



Võimalik põhjus



Kõrvaldamise abinõu

Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.

Kontrollige, kas ahi on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Kella ei ole seadistatud.




Seadistage kell; üksikasjalikumat teavet leiate jaotisest "Kella funktsioonid". Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.




Seadme uks ei ole korralikult kinni.

sulgege uks täielikult.




Kaitse on vallandunud.

tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikü poole.

 <b>Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene</b>	
 <b>Võimalik põhjus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Ahju lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



 <b>Komponendid</b>	
 <b>Kirjeldus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.



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

## 12.2 Kuidas hallata: veakoodid

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

 <b>Kood ja kirjeldus</b>	 <b>Lahendus</b>
C2 – Toidusensor on ahjus, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Võtke Toidusensor välja.
C3 – uks ei ole korralikult kinni, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Sulge uks.
F111 – Toidusensor ei ole korralikult pessa sisestatud.	Sisestage Toidusensor korralikult pessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F601 – probleem Wi-Fi signaaliga.	Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F604 – esimene Wi-Fi-ühenduse loomine nurjus.	Lülitage ahi välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F908 – ahjusüsteem ei loo ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage ahi välja ja sisse.

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

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

## 12.3 Hooldusandmed

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

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Seerianumber (S.N.)

.....

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	AEG	
Mudeli tunnus	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490	
Energiatõhususe indeks	61.2	
Energiatõhususe klass	A++	
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	1.09 kWh/tsükliks	
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.52 kWh/tsükliks	
Kambrate arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	71 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

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

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

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

## 13.2 Energia kokkuvõid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuvõiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

### **Küpsetamine pöördõhuga**

Võimalusel kasutage energia kokkuvõiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### **Jääkkuumus**

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

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

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahju sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### **Toidu soojashoidmine**

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

### **Küpsetamine väljalülitatud valgustiga**

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

### **Niiske küpsetus pöördõhuga**

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

## 14. MENÜÜ STRUKTUUR

### 14.1 Menüü

Vajutage,  et avada Menüü.

Menüü-üksus	Kasutamine
Juhendatud küpsetamine	Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine	Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid	Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.

Menüü-üksus		Kasutamine
Seaded	Ühendused	Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.
	Seadistamine	Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

## 14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Kestus: 3 h.

## 14.3 Alammenüü: Funktsioonid

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

## 14.4 Alammenüü: Ühendused

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

## 14.5 Alammenüü: Seadistamine

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

## 14.6 Alammenüü: Hooldus

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

<b>Alammenüü</b>	<b>Kirjeldus</b>
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.

## 15. SEE ON LIHTNE!




**Enne esimest kasutamist tuleb seada:**

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




**Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:**

 SEES / VÄLJAS	 Menüü	 Lemmikud	 Wi-Fi	 Taimer	 Toidusensor	START / STOP
---	---	--	---	--	---	--------------

**Alustage ahju kasutamist**

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

**Alustage küpsetamist**

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

# SEE ON LIHTNE!

## Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada

Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:

Juhendatud küpsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage: ①.	Vajutage: ≡.	Vajutage: 🍴 Juhendatud küpsetamine.	Valige toit.

## Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

### 10% lõpuabi

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

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

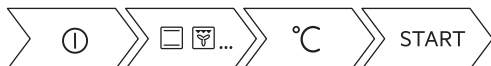
## 16. KASUTAGE OTSETEED!

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

### Juhtmevaba ühendus



### Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



### Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



### Kuidas seadistada: Küpsetusaeg



**Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg**



**Kuidas tühistada: taimeri seadistus**





**Kuidas kasutada: Toidusensor**



## 17. JÄÄTMEKÄITLUS

---

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

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

---

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



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

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

---

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

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>211</b>	<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>218</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	212	3.1 Vue d'ensemble.....	218
1.2 Sécurité générale.....	212	3.2 Accessoires.....	218
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>213</b>	<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>219</b>
2.1 Installation.....	213	4.1 Bandeau de commande.....	219
2.2 Branchement électrique.....	214	4.2 Affichage.....	220
2.3 Utilisation.....	215	<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....</b>	<b>221</b>
2.4 Entretien et Nettoyage.....	216	5.1 Nettoyage initial .....	221
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	216	5.2 Première connexion.....	222
2.6 Éclairage intérieur.....	217	5.3 Connexion Wi-Fi .....	222
2.7 Service.....	217	5.4 Licences du logiciel.....	223
2.8 Mise au rebut.....	217	5.5 Préchauffage initial.....	223

<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>223</b>	<b>11.2</b> Comment enlever : Supports de grille .....	238
<b>6.1</b> Comment régler : Modes de cuisson.....	223	<b>11.3</b> Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	239
<b>6.2</b> Comment régler : Cuisson assistée.....	224	<b>11.4</b> Nettoyage conseillé.....	240
<b>6.3</b> Modes de cuisson.....	225	<b>11.5</b> Comment démonter et installer : Porte.....	240
<b>6.4</b> Remarques sur : Circulation d'air humide.....	227	<b>11.6</b> Comment remplacer : Éclairage	241
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>227</b>	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>242</b>
<b>7.1</b> Description des fonctions de l'horloge.....	227	<b>12.1</b> Que faire si.....	242
<b>7.2</b> Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	228	<b>12.2</b> Comment gérer : Codes d'erreur.....	244
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>229</b>	<b>12.3</b> Données de maintenance.....	244
<b>8.1</b> Insertion des accessoires.....	229	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>245</b>
<b>8.2</b> Sonde de cuisson.....	230	<b>13.1</b> Informations produit et Fiche d'informations produit*.....	245
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>232</b>	<b>13.2</b> Économie d'énergie.....	246
<b>9.1</b> Comment sauvegarder : Mes programmes.....	232	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>246</b>
<b>9.2</b> Verrouillage des touches.....	233	<b>14.1</b> Menu .....	246
<b>9.3</b> Arrêt automatique.....	233	<b>14.2</b> Sous-menu pour : Nettoyage.....	247
<b>9.4</b> Ventilateur de refroidissement.....	233	<b>14.3</b> Sous-menu pour : Options.....	247
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>234</b>	<b>14.4</b> Sous-menu pour : Connexions.....	248
<b>10.1</b> Recommandations de cuisson.....	234	<b>14.5</b> Sous-menu pour : Configuration.....	249
<b>10.2</b> Circulation d'air humide.....	234	<b>14.6</b> Sous-menu pour : Service.....	249
<b>10.3</b> Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	235	<b>15. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>249</b>
<b>10.4</b> Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	235	<b>16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....</b>	<b>250</b>
<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>237</b>	<b>17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>252</b>
<b>11.1</b> Remarques concernant l'entretien.....	238		

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à

son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez toutes les pièces du four.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### 2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) (mm)
Largeur du meuble	560 (mm)
Profondeur du meuble	550 (550) (mm)
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 (mm)
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 (mm)
Largeur de l'avant de l'appareil	595 (mm)
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 (mm)
Profondeur de l'appareil	567 (mm)
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 (mm)
Profondeur avec porte ouverte	1027 (mm)
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560 x 20 (mm)
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 (mm)
Vis de montage	4 x 25 (mm)

## 2.2 Branchement électrique



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### **AVERTISSEMENT!**

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

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

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.

- assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage intérieur



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution !

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut

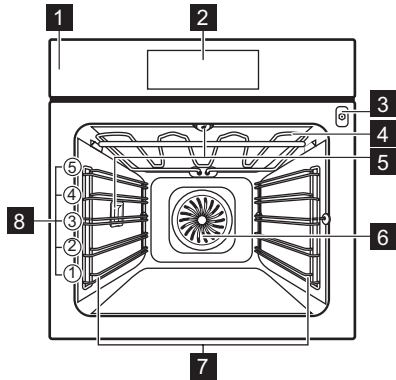


**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble

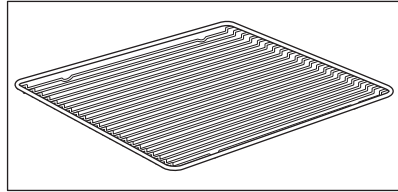


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

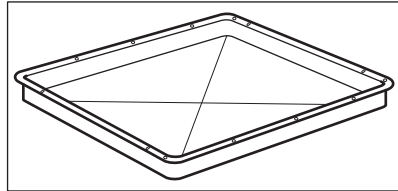
#### Grille métallique

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



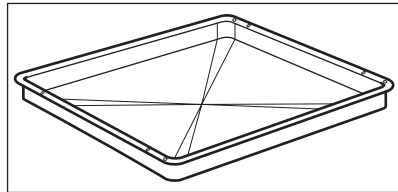
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



#### Plat à rôtir

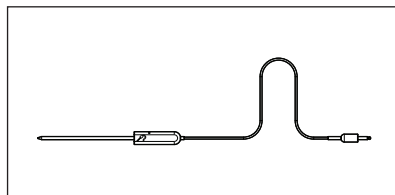
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

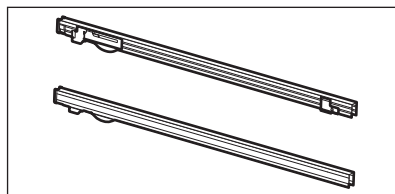
## Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



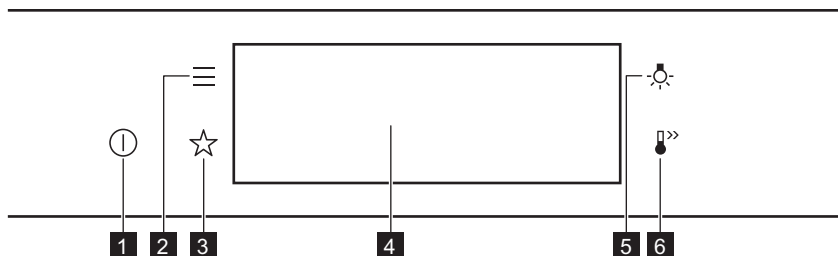
## Rails télescopiques

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






## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 4.1 Bandeau de commande

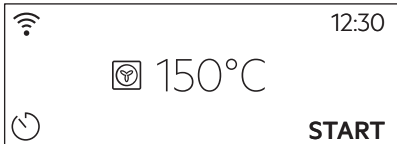
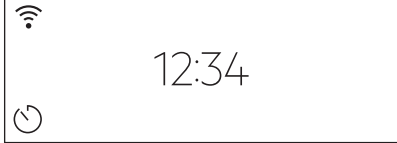
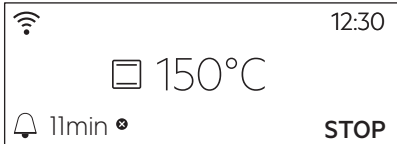
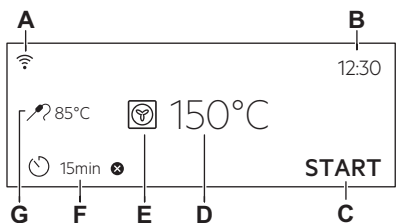


<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b>	Menu	Indique les fonctions du four.
<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre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

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

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











## 4.2 Affichage

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

### Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
<b>Son alarme indicateurs de fonction</b> - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.			
 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.	
<b>Voyants du minuteur</b>			
 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.		 Pour annuler le réglage.	
<b>Wi-Fi : voyant</b> - le four peut être connecté au Wi-Fi.			
 La connexion Wi-Fi : est activée.			




## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

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

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



## 5.2 Première connexion

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

## 5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter le four, vous avez besoin :

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

<b>Étape 1</b>	Téléchargez l'application mobile My AEG Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes.
<b>Étape 2</b>	Allumez le four.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Configurations / Connections.
<b>Étape 4</b>	 - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi .
<b>Étape 5</b>	Le module sans fil du four démarre dans les 90 s.

Prenez un raccourci !



Fréquence	WLAN 2,4 Ghz	5 GHz WLAN
	2 400 - 2 483,5 Mhz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Module Wi-Fi	NIU5-50	

Fréquence Bluetooth	2 400 - 2 483,5 Mhz
Protocoles	LE : DSSS
Puissance max.	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

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

## 5.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.


Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier NIU5).


## 5.5 Préchauffage initial




**Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.**

**Étape 1** Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

**Étape 2** Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

**Étape 3** Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

**Étape 1** Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.

**Étape 2** Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

---

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

**Prenez un raccourci !**



## 6.2 Comment régler : Cuisson assistée



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

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

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

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








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

Prenez un raccourci !





## 6.3 Modes de cuisson








### FONCTIONS STANDARD


Mode de cuisson	Application
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Cuisson de sole</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

## PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.

Mode de cuisson	Application
 <p><b>Circulation d'air humide</b></p>	<p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.</p>

## 6.4 Remarques sur : Circulation d'air humide

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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».


## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.


## 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

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


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

Prenez un raccourci !




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

## CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

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

Comment prolonger le temps de cuisson	
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.	
Appuyez sur <b>+1min</b> pour prolonger le temps de cuisson.	

Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur :  .
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

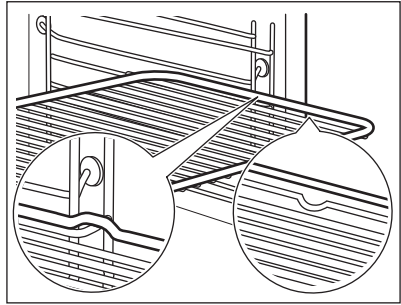
### 8.1 Insertion des accessoires

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

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

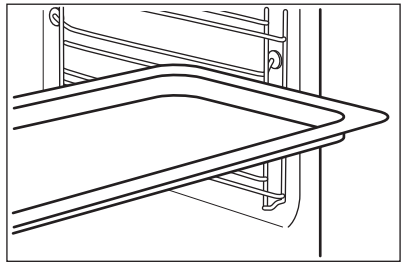
## Grille métallique:

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



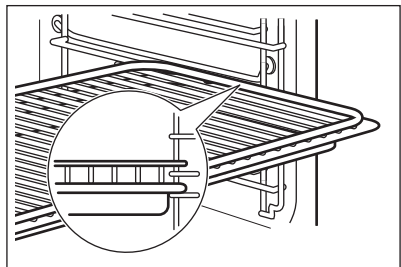
## Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



## Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

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



## 8.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :

°C

Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

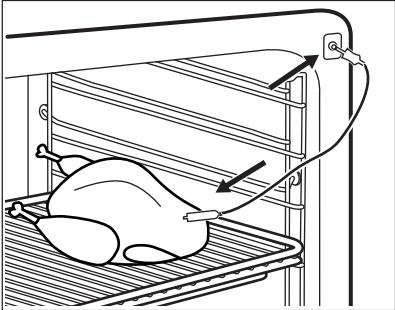
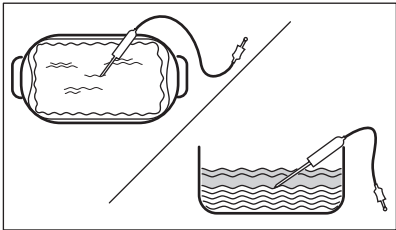

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

## Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :


Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.
--	--	---

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

## Comment utiliser : Sonde de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
<b>Étape 3</b>	Insérez : Sonde de cuisson.
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.	Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.
	
<b>Étape 4</b>	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
<b>Étape 5</b>	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

# FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

<b>Étape 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • - appuyez pour définir l'option préférée :</li><li>• Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.</li><li>• Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.</li></ul>
<b>Étape 7</b>	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : <b>OK</b> pour accéder à l'écran principal.
<b>Étape 8</b>	Appuyez sur : <b>START</b> . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
<b>Étape 9</b>	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>AVERTISSEMENT!</b> Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.</div>


Prenez un raccourci !





## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes



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

<b>Étape 1</b>	Mettez en fonctionnement le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez le réglage préféré.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur <b>+</b> pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .

-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.
-  - appuyez pour annuler le réglage.



## 9.2 Verrouillage des touches

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

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 3</b>	 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

## 9.3 Arrêt automatique

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

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

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

## 9.4 Ventilateur de refroidissement

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

## 10. CONSEILS






### 10.1 Recommandations de cuisson








Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

### 10.2 Circulation d'air humide


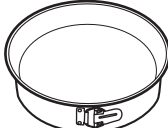

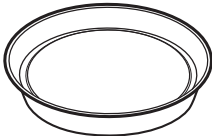
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

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

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

### 10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés







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

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

### 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

#### Informations pour les instituts de test






Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

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

# CONSEILS



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





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



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








Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	160	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30



## CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

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







## GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.

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




## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

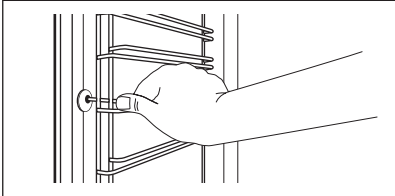
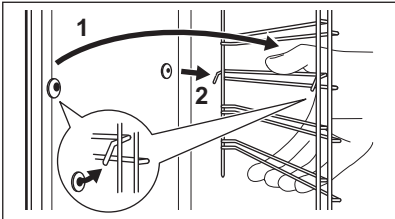
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 11.1 Remarques concernant l'entretien

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

## 11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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

## 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.




### ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

### Avant le Nettoyage par pyrolyse :

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

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur :  / Nettoyage.	Sélectionnez le mode de nettoyage.
Option	Mode de nettoyage	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Nettoyage léger	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	Nettoyage normal	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Nettoyage complet	3 h

① Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

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

### Une fois le nettoyage terminé :

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

## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

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



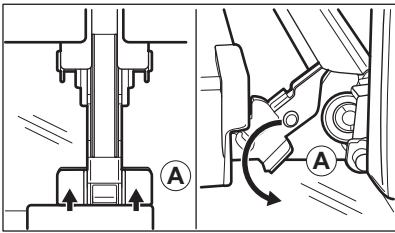
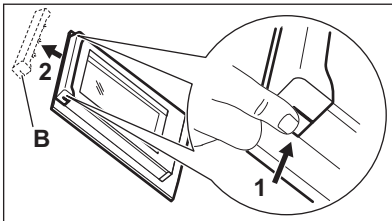
### AVERTISSEMENT!

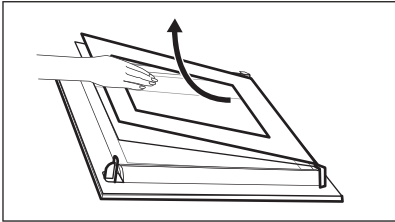
La porte est lourde.



### ATTENTION!

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

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

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

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage

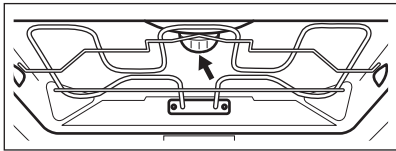


**AVERTISSEMENT!**  
 Risque d'électrocution.  
 L'éclairage peut être chaud.

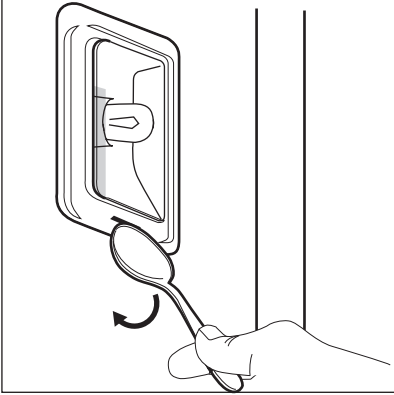
### Avant de remplacer l'éclairage :

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

## Lampe supérieure

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

## Ampoule latérale

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

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...



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



**Cause probable**



**Solution**

Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.



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



### Cause probable



### Solution

Le fusible a disjoncté.

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

La Sécurité enfants du four est activée.

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



## Composants



### Description



### Solution

L'ampoule est grillée.

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

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



## Problèmes de signal Wi-Fi



### Cause probable



### Solution

Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.

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

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.

Pour reconfigurer le four et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

La puissance du signal du réseau sans fil est faible.



Placez le routeur le plus près possible du four.

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



Mettez à l'arrêt l'appareil à micro-ondes.

## 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

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

 Code et description	 Solution
C2 - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Sortez la Sonde de cuisson.
C3 - La porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi .	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi : a échoué.	Éteignez le four, rallumez-le et réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

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

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

## 12.3 Données de maintenance

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

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

**Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :**

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

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490	
Index d'efficacité énergétique	61.2	
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

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

# STRUCTURE DES MENUS

---

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

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

## 13.2 Économie d'énergie



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

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### **Cuisson avec ventilation**

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

### **Chaleur résiduelle**

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### **Maintien des aliments au chaud**

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

### **Cuisson avec l'éclairage éteint**

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

### **Circulation d'air humide**

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

# 14. STRUCTURE DES MENUS

---

## 14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 3 h.

## 14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.

# STRUCTURE DES MENUS

---

Sous-menu	Application
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

## 14.4 Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
Wi-Fi :	Pour activer et désactiver : Wi-Fi .
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi .
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi .
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi .
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec le four.

## 14.5 Sous-menu pour : Configuration

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

## 14.6 Sous-menu pour : Service

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

## 15. C'EST SIMPLE !

**Avant la première utilisation, vous devez régler :**


Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	----------------

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


① Activez / Désactivez	≡ Menu	☆ Mes programmes	📶 Wi-Fi :	🕒 Minuteur	🔍 Sonde de cuisson	START / STOP
------------------------------	-----------	---------------------	--------------	---------------	-----------------------	-----------------

# C'EST SIMPLE !

## Pour commencer à utiliser le four



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

## Pour lancer la cuisson

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

## Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

<b>Cuisson assistée</b>	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>	<b>Étape 4</b>
	Appuyez sur : ①.	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

## Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

### Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1 min.**

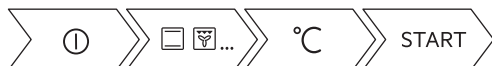
## 16. PRENEZ UN RACCOURCI !

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

### Connexion Wi-Fi



### Comment régler : Modes de cuisson



### Comment régler Cuisson assistée



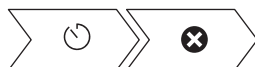
### Comment régler : Heure de cuisson



### Comment différer : Début et fin de cuisson



### Comment annuler : Régler le minuteur





### Comment utiliser : Sonde de cuisson



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

---

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

## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


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


## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	<b>254</b>	<b>3. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>261</b>
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	255	3.1 Általános áttekintés.....	261
1.2 Általános biztonság.....	255	3.2 Tartozékok.....	261
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>256</b>	<b>4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....</b>	<b>262</b>
2.1 Üzembe helyezés.....	256	4.1 Kezelőpanel.....	262
2.2 Elektromos csatlakozás.....	257	4.2 Kijelző.....	263
2.3 Használat.....	258	<b>5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....</b>	<b>264</b>
2.4 Ápolás és tisztítás.....	259	5.1 Kezdeti tisztítás .....	264
2.5 Pirolitikus tisztítás.....	259	5.2 Első csatlakoztatás.....	264
2.6 Belső világítás.....	260	5.3 Vezeték nélküli kapcsolat .....	265
2.7 Szolgáltatások.....	260	5.4 Szoftver licencek.....	266
2.8 Ártalmatlanítás.....	260	5.5 Kezdeti előmelegítés.....	266

<b>6. NAPI HASZNÁLAT.....</b>	<b>266</b>	<b>11.2</b> Hogyan távolítsa el: Polctartók .	281
<b>6.1</b> Sütőfunkciók beállítása.....	266	<b>11.3</b> Hogyan használja:	
<b>6.2</b> Hogyan állítsa be: Előre		Pirolitikus tisztítás.....	282
programozott sütés.....	267	<b>11.4</b> Tisztítás emlékeztető.....	283
<b>6.3</b> Sütőfunkciók.....	268	<b>11.5</b>	
<b>6.4</b> Megjegyzések a Konvekciós levegő		Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	283
(nedves) funkcióhoz.....	270	<b>11.6</b> Hogyan cserélje: Lámpa.....	284
<b>7. ÓRAFUNKCIÓK.....</b>	<b>270</b>	<b>12. HIBAE LHÁRÍTÁS.....</b>	<b>285</b>
<b>7.1</b> Órafunkciók leírása.....	270	<b>12.1</b> Mi a teendő, ha.....	285
<b>7.2</b> Órafunkciók beállítása.....	271	<b>12.2</b> Hogyan kezelje: Hibakódok.....	286
<b>8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK</b>	<b>272</b>	<b>12.3</b> A szerviz számára szükséges	
<b>8.1</b> Tartozékok behelyezése.....	272	adatok.....	287
<b>8.2</b> Hűshőmérő szenzor.....	273	<b>13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....</b>	<b>288</b>
<b>9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....</b>	<b>275</b>	<b>13.1</b> Termékre vonatkozó információk és	
<b>9.1</b> Hogyan mentheti: Kedvencek.....	275	Termékismertető*.....	288
<b>9.2</b> Funkciózár.....	276	<b>13.2</b> Energiatakarékoság.....	289
<b>9.3</b> Automatikus kikapcsolás.....	276	<b>14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....</b>	<b>289</b>
<b>9.4</b> Hűtőventilátor.....	276	<b>14.1</b> Menü.....	289
<b>10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS</b>		<b>14.2</b> Almenü ehhez: Tisztítás.....	290
<b>JAVASLATOK.....</b>	<b>277</b>	<b>14.3</b> Almenü ehhez: Egyéb funkciók.	290
<b>10.1</b> Sütési javaslatok.....	277	<b>14.4</b>	
<b>10.2</b> Konvekciós levegő (nedves).....	277	Almenü a következőhöz: Csatlakoztatá	
<b>10.3</b> Konvekciós levegő (nedves) -		s.....	291
ajánlott tartozékok.....	278	<b>14.5</b> Almenü ehhez: Beállítás.....	291
<b>10.4</b> Ételkészítési táblázatok a		<b>14.6</b>	
bevizsgáló intézetek számára.....	278	Almenü a következőhöz: Szervíz.....	292
<b>11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....</b>	<b>280</b>	<b>15. POFONEGYSZERŰ!.....</b>	<b>292</b>
<b>11.1</b> Tisztítással kapcsolatos		<b>16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!.....</b>	<b>293</b>
megjegyzések.....	281	<b>17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.</b>	294

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

---

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel My AEG Kitchen.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

### 2.1 Üzembe helyezés

**FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelít.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	578 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtónál	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560 x 20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4 x 25 mm

## 2.2 Elektromos csatlakozás

	<p><b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Tűz- és áramütésveszély.</p>
--	--

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.

- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkiömlést/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
  - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

- Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

## 2.6 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

## 2.8 Ártalmatlanítás



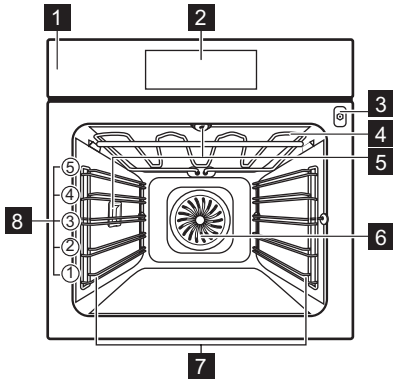
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés

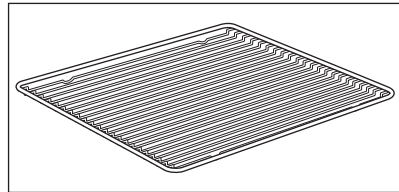


- 1** Kezelőpanel
- 2** Kijelző
- 3** Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 4** Fűtőbetét
- 5** Lámpa
- 6** Ventilátor
- 7** Polctartó, eltávolítható
- 8** Polcpozíciók

### 3.2 Tartozékok

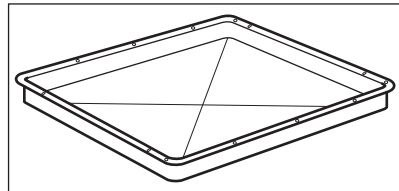
#### Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



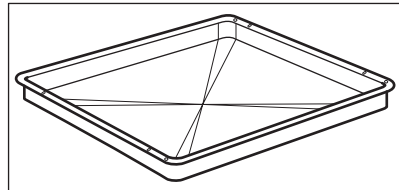
#### Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



#### Mély tepsi

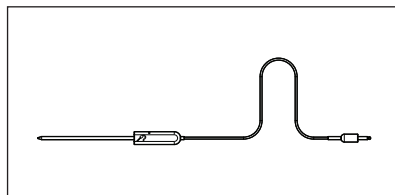
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



# A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

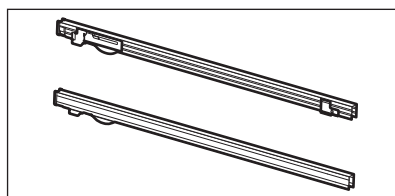
## Hűsmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



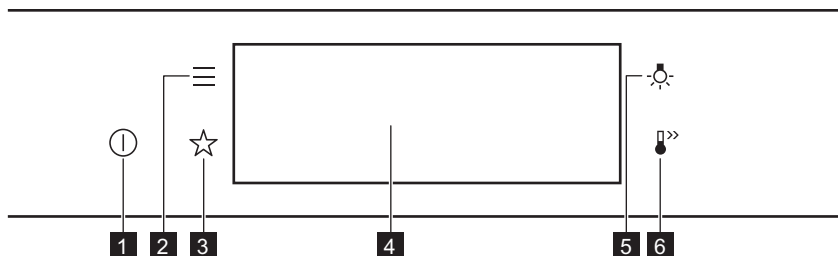
## Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



# 4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

## 4.1 Kezelőpanel


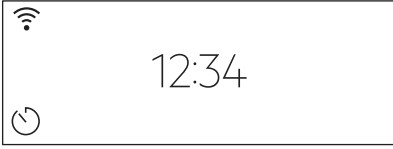

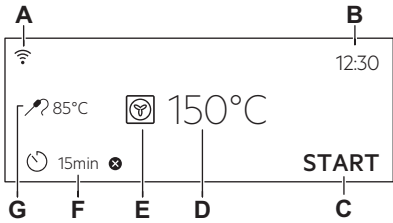


<b>1</b>	BE / KI	Tartsa nyomva a sütő be- és kikapcsolásához.
<b>2</b>	Menü	Sütőfunkciók listázása.
<b>3</b>	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
<b>4</b>	Kijelző	A sütő aktuális beállításait mutatja.
<b>5</b>	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
<b>6</b>	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.

# A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

 <p><b>Nyomja meg a</b></p>	 <p><b>Áthelyezés</b></p>	 <p><b>Tartsa nyomva</b></p>
<p>Érintse meg ujjhegygel a felületet.</p>	<p>Húzza végig az ujját a felületen.</p>	<p>Érintse meg a felületet 3 másodpercre.</p>











## 4.2 Kijelző

	<p>Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.</p>
	<p>A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a sütőt.</p>
	<p>Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.</p>
	<p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Pontos idő</li> <li>C. START/LEÁLLÍTÁS</li> <li>D. Hőmérséklet</li> <li>E. Sütőfunkciók</li> <li>F. Időzítő</li> <li>G. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)</li> </ul>

### Kijelző visszajelzői

**Alapvető visszajelzők** - a kijelzőn való mozgáshoz.

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

 Választás / beállítás megerősítése.	 Visszalépés egy szinttel a menüben.	 Az utolsó művelet visszavonása.	 A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
<b>Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzői</b> - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.			
 A funkció be van kapcsolva.	 A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.	 A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.	
<b>Időzítő visszajelzők</b>			
 A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkció.		 A beállítás törlése.	
<b>Wi-Fi visszajelző</b> - a sütő Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható.			
 Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.			




## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

		
<b>1. lépés</b>	<b>2. lépés</b>	<b>3. lépés</b>
Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.	Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

### 5.2 Első csatlakoztatás



Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Pontos idő.

## 5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A sütő csatlakoztatásához az alábbiak szükségesek:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
- A vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

<b>1. lépés</b>	Töltse le a mobilos alkalmazást My AEG Kitchen, és kövesse az utasításokat a következő lépésekhez.
<b>2. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>3. lépés</b>	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Beállítások / Csatlakoztatás.
<b>4. lépés</b>	 - csúsztassa vagy nyomja meg a funkció bekapcsolásához: Wi-Fi funkciót.
<b>5. lépés</b>	A sütő vezeték nélküli modulja 90 másodpercen belül működni kezd.

### Használjon parancsikont!



Frekvencia	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
		2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max. teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi-modul	NIU5-50	

Bluetooth frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Max. teljesítmény	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Az EU tagállamai, és az országok, amelyekre a 2014/53/EU irányelv rendelkezései vonatkoznak: Ausztria, Belgium, Bulgária, Ciprus, Csehország, Dánia, Egyesült Királyság,

# NAPI HASZNÁLAT

Észtország, Finnország, Franciaország, Görögország, Hollandia, Horvátország, Írország, Lengyelország, Lettország, Litvánia, Luxemburg, Magyarország, Málta, Németország, Norvégia, Olaszország, Portugália, Románia, Spanyolország, Svájc, Svédország, Szlovákia, Szlovénia, Törökország.

## 5.4 Szoftver licenck

A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftvereken alapulnak. Az AEG elismeri és hálóját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért.


Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogassa meg a <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (NIU5 mappa) weboldalakat.


## 5.5 Kezdeti előmelegítés




**Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.**

**1. lépés** Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

**2. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: .  
Hagyja egy óráig működni a sütőt.

**3. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: .  
Hagyja 15 percig működni a sütőt.

 Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

# 6. NAPI HASZNÁLAT



## FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 6.1 Sütőfunkciók beállítása

**1. lépés** Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.

**2. lépés** Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.

<b>3. lépés</b>	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: <b>OK</b> . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
<b>4. lépés</b>	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót. Hűshőmérő szenzor - a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.
STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.	
<b>6. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt.

## Használjon parancsikont!



## 6.2 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Hűshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább








<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Nyomja meg:  funkciót.
<b>3. lépés</b>	Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés funkciót.
<b>4. lépés</b>	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót.



Használjon parancsikont!










## 6.3 Sütőfunkciók


### HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Kenyér</b>	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 <b>Tészta kelesztés</b>	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.

## SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Tartósítás</b>	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 <b>Aszalás</b>	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 <b>Edény Melegítés</b>	A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.
 <b>Kiolvasztás</b>	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 <b>Csőben sütés</b>	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <b>Hőlégbefúvás, Kis Hőfok</b>	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 <b>Melegen tartás</b>	Élelmiszerek melegen tartásához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p><b>Konvekciós levegő (nedves)</b></p>	<p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.</p>

## 6.4 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.


## 7. ÓRAFUNKCIÓK

### 7.1 Órafunkciók leírása

Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszán működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.


## 7.2 Órafunkciók beállítása

Az óra beállítása	
1. lépés	Nyomja meg: Pontos idő funkciót.
2. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

Főzési időtartam beállítása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.


### Használjon parancsikont!




A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Művelet befejezése funkciót.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése funkciót.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

---

Főzés indításának késleltetése	
1. lépés	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Késleltetett indítás funkciót.
6. lépés	Válassza ki az értéket.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzési időtartam kiterjesztése
Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.
A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a <b>+1min</b> gombot.

Az időzítő beállításának módosítása	
1. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
2. lépés	Állítsa be az időzítési értéket.
3. lépés	Nyomja meg: OK funkciót.
A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.	

## 8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

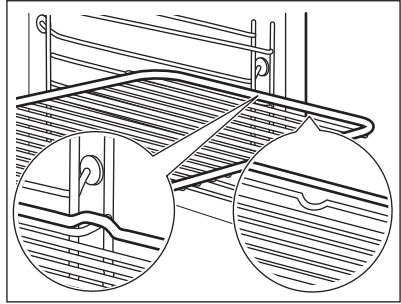
---

### 8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

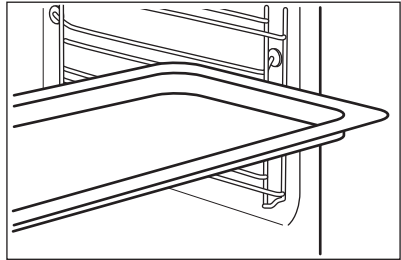
## Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető-sínjei közé,.



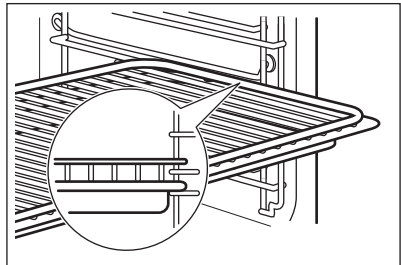
## Sütő tálca / Mély tepszi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



## Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepszi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



## 8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

### Két hőmérsékletet kell beállítani:

°C

A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



A maghőmérsékletet.

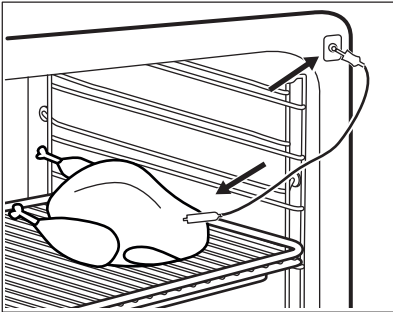
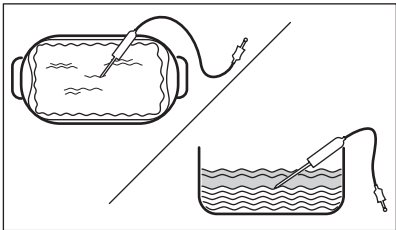

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

## A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.	Ne használja folyékony állagú ételekhez.	Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.
--	--	---

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

## Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>Hús, szárnyas és hal</b>	<b>Zöldség/hús felfűjtak</b>
Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.	Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfűjt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.
	
<b>4. lépés</b>	Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>5. lépés</b>	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

<b>6. lépés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:</li> <li>• Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.</li> <li>• Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.</li> </ul>
<b>7. lépés</b>	<p>Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: <b>OK</b> a fő képernyőre lépéshez.</p>
<b>8. lépés</b>	<p>Nyomja meg: <b>START</b> funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.</p>
<b>9. lépés</b>	<p>Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>⚠ FIGYELMEZTETÉS!</b> Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</p> </div>

**Használjon parancsikont!**



## 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.



<b>1. lépés</b>	<p>Kapcsolja be a sütőt.</p>
<b>2. lépés</b>	<p>Válassza ki a megfelelő beállítást.</p>
<b>3. lépés</b>	<p>Nyomja meg: <b>≡</b>. Válassza ezt: Kedvencek funkciót.</p>
<b>4. lépés</b>	<p>Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése funkciót.</p>
<b>5. lépés</b>	<p>Nyomja meg a <b>+</b> gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: <b>OK</b>.</p>

 - nyomja meg a beállítás visszaállításához.

 - nyomja meg a beállítás törléséhez.



## 9.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Állítson be egy sütőfunkciót.
3. lépés	  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.	

## 9.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

## 9.4 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.






## 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 10.1 Sütési javaslatok






i
<p>A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.</p> <p>Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.</p> <p>Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.</p> <p>További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési javaslatok megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).</p>

### 10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

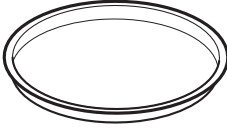
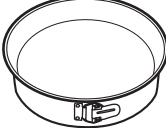


		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°C)		 (perc)
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25

## 10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok







Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

			
<b>Pizzaserpenyő</b>	<b>Sütőedény</b>	<b>Bögrés sütemény</b>	<b>Tortasütő forma</b>
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

## 10.4 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

### Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára






Vizsgálási módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.

 <b>SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban</b>				
		 (°C)	 (perc)	
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



## SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban





		 (°C)	 (perc)	
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	160	60 - 90	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1



## SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény








A harmadik polcszintet használja.

		 (°C)	 (perc)
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140	25 - 40
Linzer / Omlós tészták, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	160	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	150	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



## TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény

		 (°C)	 (perc)	
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	25 - 45	1 / 4
Aprósütemény, 20 db/ tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	23 - 40	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	35 - 50	1 / 4







## GRILL



Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.



Grillezés maximális hőmérséklettel.

		 (perc)	
Toast kenyér	Grill	1 - 3	5
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4




# 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

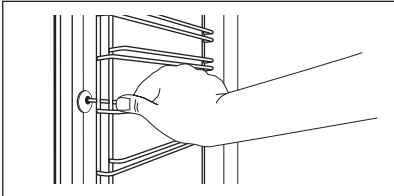
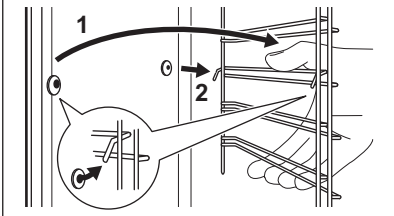
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

 <p><b>Tisztítósze- rek</b></p>	<p>A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.</p> <p>A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.</p> <p>A szennyeződések elenyhe mosogatószerrel távolítsa el.</p>
 <p><b>Napi haszná- lat</b></p>	<p>A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.</p> <p>Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.</p>
 <p><b>Tartozékok</b></p>	<p>Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p> <p>A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.</p>

## 11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

<p><b>1. lépés</b></p>	<p>Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.</p>	
<p><b>2. lépés</b></p>	<p>Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.</p>	
<p><b>3. lépés</b></p>	<p>Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.</p>	
<p><b>4. lépés</b></p>	<p>A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.</p>	

## 11.3 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.



### FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.





### VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

### A Pirolitikus tisztítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polc-tartókat is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
--	---	---

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja be a sütőt.	Nyomja meg:  / Tisztítás.	Válassza a tisztítás üzemmódot.
Kiegészítő funkció	Tisztítás üzemmód	Időtartam
Pirolitikus tisztítás, gyors	Enyhe tisztítás	1 h
Pirolitikus tisztítás, normál	Normál tisztítás	1 h 30 min
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Alapos tisztítás	3 h
 Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelve marad, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámon működik a hűtőventilátor.		
STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható. A sütőt ne használja, amíg az ajtózárszimbólum el nem tűnik a kijelzőről.		

### Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőteret.	A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.
--	--	--

## 11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

## 11.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



### FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

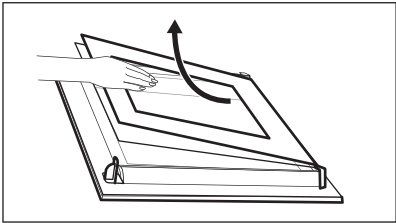


### VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

1. lépés	Teljesen nyissa ki az ajtót.	
2. lépés	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.	
3. lépés	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.	
4. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassa a zárósínt.	
5. lépés	Húzza előre a díszléceket az eltávolításhoz.	
6. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

<b>7. lépés</b>	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
<b>8. lépés</b>	Tisztítás után ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
<b>9. lépés</b>	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.	

## 11.6 Hogyan cserélje: Lámpa



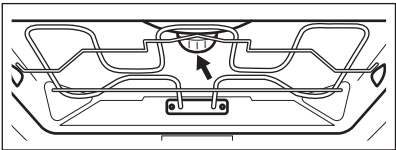
### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

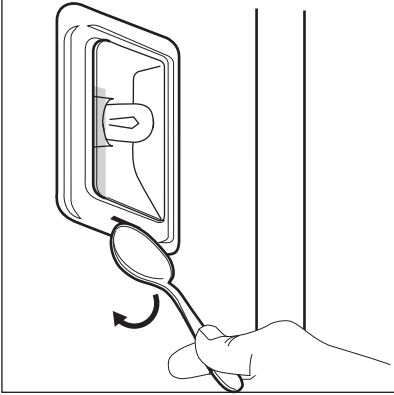
### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatról.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Felső lámpa

<b>1. lépés</b>	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.	
<b>2. lépés</b>	Tisztítsa meg az üvegburát.	
<b>3. lépés</b>	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
<b>4. lépés</b>	Szerelje fel az üvegburát.	

## Oldalsó lámpa

1. lépés	A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.	
2. lépés	Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbura eltávolításához.	
3. lépés	Tisztítsa meg az üvegburát.	
4. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
5. lépés	Szerelje fel az üvegburát.	
6. lépés	Helyezze vissza a bal oldali polctartót.	

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Mi a teendő, ha...



**A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel**



**Lehetséges ok**



**Megoldás**

A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy nincs megfelelően csatlakoztatva.

Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.

Az óra nincs beállítva.

Állítsa be az órát. A részletekért olvassa el az „Óra funkciók” fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót.

Az ajtó nem csukódik rendesen.

Teljesen zárja be az ajtót.

Leolvadt a biztosíték.

Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanszerelőt.



## A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



### Lehetséges ok

A sütőn a Gyerekzár be van kapcsolva.



### Megoldás

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót.



## Alkotóelemek



### Leírás

Kiéggett az izzó.



### Megoldás

Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.



## Hibák a WiFi jelnél



### Lehetséges ok

Hiba lépett fel a vezeték nélküli hálózat jelénél.



### Megoldás

Ellenőrizze vezeték nélküli hálózatot és az útválasztót (router). Indítsa újra a routert.

Új router került telepítésre, vagy a router beállítása megváltozott.

A sütő és a mobil eszköz ismételt beállításához olvassa el „Az első használat előtt” című fejezet „Vezeték nélküli kapcsolat” c. szakaszát.

Gyenge a vezeték nélküli hálózat jelerőssége.

Helyezze a routert a lehető legközelebb a sütőhöz.



A vezeték nélküli jelet megszakította a sütő közelében elhelyezett mikrohullámú készülék.

Kapcsolja ki a mikrohullámú készüléket.



## 12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

 <b>Kód és leírás</b>	 <b>Javítási mód</b>
C2 - Hűshőmérő szenzor van a sütőterben Pirolitikus tisztítás közben.	Távolítsa el a Hűshőmérő szenzor-t.
C3 - az ajtó nincs teljesen becsukva Pirolitikus tisztítás közben.	Zárja be az ajtót.
F111 - A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F601 - hiba merült fel a Wi-Fi jelnél.	Ellenőrizze a hálózati csatlakozását. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.
F604 - az első Wi-Fi csatlakozási kísérlet nem sikerült.	Kapcsolja ki és be a sütőt, majd próbálja meg ismét. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.
F908 - a sütő rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi sütőfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

 <b>Kód és leírás</b>	 <b>Javítási mód</b>
F602, F603 - a Wi-Fi nem érhető el.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

## 12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 13.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető\*

Gyártó neve	AEG	
A készülék azonosítójele	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490	
Energihatékonysági szám	61.2	
Energihatékonysági osztály	A++	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.52 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Hangerő	71 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

\* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.  
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.  
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiatakarékossági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 13.2 Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradék hő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelző jelzi a maradék hőt. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.


### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

## 14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

### 14.1 Menü

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

Menüpont	Alkalmazás
Előre programozott sütés	Automatikus programok listázása.

# A MENÜ FELÉPÍTÉSE

Menüpont		Alkalmazás
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A sütőparaméterek beállítása.
Beállítások	Csatlakoztatás	A hálózati paraméterek beállítása.
	Beállítás	A sütőparaméterek beállítása.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

## 14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Pirolitikus tisztítás, gyors	Időtartam: 1 h.
Pirolitikus tisztítás, normál	Időtartam: 1 h 30 min.
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Időtartam: 3 h.

## 14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekszár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a sütő bekapcsolásakor. A sütő használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Ha a Gyerekszár aktív, és a sütő ki van kapcsolva, a sütőajtó reteszelve van. Bekapcsolt gyerekszár mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.

Almenü	Alkalmazás
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

## 14.4 Almenü a következőhöz: Csatlakoztatás

Almenü	Leírás
Wi-Fi	Engedélyezés és letiltás: Wi-Fi.
Távírányítás	A távvezérlés engedélyezése és letiltása. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi.
Automatikus távműködtetés	A távvezérlés automatikus megkezdése a START megnyomása után. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi.
Hálózat	A hálózati állapot és a jelerősség ellenőrzése: Wi-Fi.
Hálózat elejtése	Az aktuális hálózat sütőhöz való automatikus csatlakozásának letiltása.

## 14.5 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Megnevezés
Nyelv	A kívánt nyelv beállítása.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.

# POFONEGYSZERŰ!

Almenü	Megnevezés
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

## 14.6 Almenü a következőhöz: Szervíz







Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktíváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

# 15. POFONEGYSZERŰ!



**Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:**

Nyelv	Kijelző fényerő	Nyomógomb Hang	Figyelmeztető hangerő	Pontos idő
-------	-----------------	-------------------	--------------------------	------------

**Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:**

 BE / KI	 Menü	 Kedvencek	 Wi-Fi	 Időzítő	 Hűhőmérő szenzor	START / STOP
---	--	---	---	---	--	-----------------


**A sütő használatának megkezdése**

Gyors elindítás		1. lépés	2. lépés	3. lépés
	Kapcsolja be a sütőt, majd kezdjen sütni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	Tartsa megnyomva az alábbi gombot: 	 ... - válasza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.

## A sütő használatának megkezdése


<b>Gyors kikapcsolás</b>	A sütőt bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	ⓘ - tartsa nyomva a gombot, amíg a sütő ki nem kapcsol.
--------------------------	--	---

## Főzés elindítása

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
ⓘ - nyomja meg a sütő bekapcsolásához.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	°C - állítsa be a következőt: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.

## Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:

Előre programozott sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg: ⓘ funkciót.	Nyomja meg: ≡ funkciót.	Nyomja meg:  Előre programozott sütés.	Válassza ki az ételt.

## A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat

### 10% befejezési segéd

Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

## 16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Az alábbiakban az összes hasznos parancsikont látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

### Vezeték nélküli kapcsolat



# HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

---

## Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók



## Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



## Hogyan állítsa be: Főzési idő



## Hogyan készleltesse: Sütés indítása és a sütés befejezése



## Hogyan törölje: Időzítő beállítása





## Használata: Húshőmérő szenzor



## 17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

---

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:


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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>296</b>	<b>3. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS.....</b>	<b>302</b>
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	296	3.1 Vispārējs pārskats.....	302
1.2 Vispārīgā drošība.....	297	3.2 Papildpiederumi.....	302
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>298</b>	<b>4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....</b>	<b>303</b>
2.1 Uzstādīšana.....	298	4.1 Vadības panelis.....	303
2.2 Pieslēgums elektrotīklam.....	299	4.2 Displejs.....	304
2.3 Lietošana.....	300	<b>5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 305</b>	
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	300	5.1 Sākotnējā tīrīšana .....	306
2.5 Pirolītiskā tīrīšana.....	301	5.2 Pirmreizējais savienojums.....	306
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	301	5.3 Bezvadu savienojums .....	306
2.7 Serviss.....	301	5.4 Programmatūras licences.....	307
2.8 Utilizācija.....	302	5.5 Sākotnējā uzkarsēšana.....	307

<b>6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>308</b>	<b>11.2</b> Kā izņemt: Plauktu balsti .....	323
<b>6.1</b> Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	308	<b>11.3</b> Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana	
<b>6.2</b> Iestatīšana Gatavošanas palīgs.....	308	izmantošana.....	323
<b>6.3</b> Karsēšanas funkcijas.....	309	<b>11.4</b> Tīrīšanas atgādinājums.....	324
<b>6.4</b> Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars.		<b>11.5</b>	
ar mitrumu.....	311	Izņemšana un uzstādīšana: Durvis....	324
<b>7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....</b>	<b>312</b>	<b>11.6</b> Kā nomainīt: Lampa.....	325
<b>7.1</b> Pulksteņa funkciju apraksts.....	312	<b>12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>327</b>
<b>7.2</b> Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	312	<b>12.1</b> Kā rīkoties, ja.....	327
<b>8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....</b>	<b>314</b>	<b>12.2</b> Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	328
<b>8.1</b> Papildpiederumu ievietošana.....	314	<b>12.3</b> Servisa dati.....	329
<b>8.2</b> Termozonde.....	315	<b>13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....</b>	<b>329</b>
<b>9. PAPILDFUNKCIJAS.....</b>	<b>317</b>	<b>13.1</b> Produkta informācija un produkta	
<b>9.1</b> Saglabāšana: Izlase.....	317	informācijas lapa*.....	329
<b>9.2</b> Funkciju bloķēšana.....	317	<b>13.2</b> Elektroenerģijas taupīšana.....	330
<b>9.3</b> Automātiskā izslēgšanās.....	317	<b>14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....</b>	<b>331</b>
<b>9.4</b> Dzesēšanas ventilators.....	318	<b>14.1</b> Izvēlne.....	331
<b>10. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>318</b>	<b>14.2</b> Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	331
<b>10.1</b> Gatavošanas ieteikumi.....	318	<b>14.3</b> Apakšizvēlne: Iespējas.....	332
<b>10.2</b> Ventilatora kars. ar mitrumu.....	318	<b>14.4</b> Apakšizvēlne: Savienojums.....	332
<b>10.3</b> Ventilatora kars. ar mitrumu -		<b>14.5</b> Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	333
ieteicamie piederumi.....	319	<b>14.6</b> Apakšizvēlne: Servisa izvēlne...	333
<b>10.4</b> Gatavošanas tabulas pārbaudes		<b>15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....</b>	<b>333</b>
iestādēm.....	320	<b>16. IZMANTOJIET SAĪSNI!.....</b>	<b>335</b>
<b>11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>322</b>	<b>17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU</b>	
<b>11.1</b> Piezīmes par tīrīšanu.....	322	.....	336

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

---

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu

un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My AEG Kitchen.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas detaļas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm

Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560 x 20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4 x 25 mm

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē neuglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli citām personām.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - novietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdeģšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpusēs jāizņem:
  - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
  - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvu ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
  - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
  - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
  - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplašū, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

# IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.8 Utilizācija



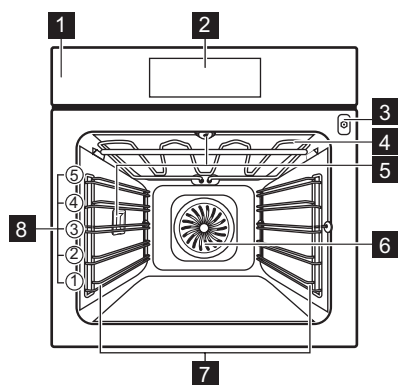
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats

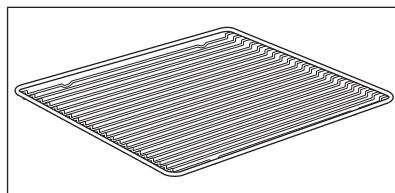


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Termozondes kontaktligzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Plaukta atbalsts, izņemams
- 8 Plauktu līmeņi

### 3.2 Papildpiederumi

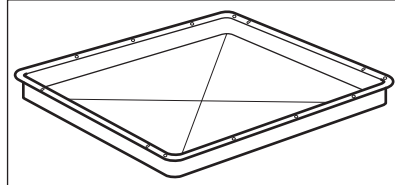
#### Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



#### Cepamā Paplāte

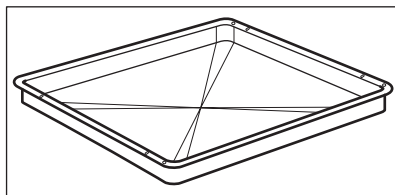
Kūkām un biskvītiem.



# CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

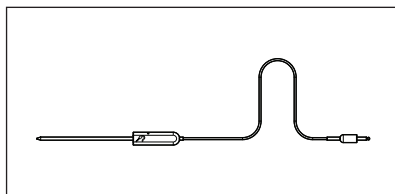
## Grila/cepmā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



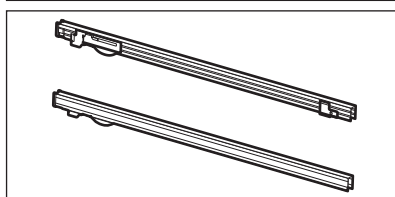
## Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



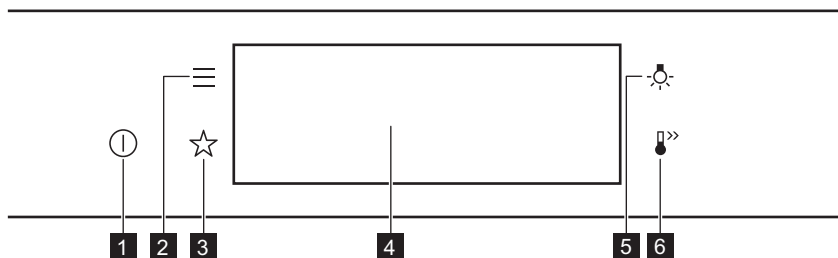
## Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemu paplātes un restoto plauktu.



## 4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

### 4.1 Vadības panelis



<b>1</b>	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni.
<b>2</b>	Izvēlne	Uzskaita cepeškrāsns funkcijas.
<b>3</b>	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.

# CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

<b>4</b>	Displejs	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
<b>5</b>	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
<b>6</b>	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

 <b>Piespiediet</b>	 <b>Pavirziet</b>	 <b>Nospiediet un turiet nospiestu</b>
Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.	Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.	Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

## 4.2 Displejs

	Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru.
	Ja nelietojat cepeškrāsni 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

	<p>Displejs ar galveno funkciju kopu.</p> <p>A. Wi-Fi          B. Diennakts laiks          C. SĀKT/PĀRTRAUKT          D. Temperatūra          E. Karsēšanas funkcijas          F. Taimers          G. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)</p>
--	---

## Displeja indikatori

**Pamata indikatori** – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

<p>OK Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.</p>	<p>&lt; Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.</p>	<p>↶ Pēdējās darbības atcelšana.</p>	<p>🔌 Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.</p>
---	---	--	--

**Skaņas signāls funkciju indikatori** — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls.

<p>🔔 Funkcija ir ieslēgta.</p>	<p>🔔 STOP Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.</p>	<p>🔔 Skaņas signāls ir izslēgts.</p>
------------------------------------	--	--

## Taimera indikatori

<p>🕒 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.</p>	<p>✖ Iestatījuma atcelšana.</p>
---	-------------------------------------

**Wi-Fi indikators** — cepeškrāsnij var izveidot Wi-Fi savienojumu.

<p>📶 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.</p>
---

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES






### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

## 5.1 Sākotnējā tīrīšana

		
<b>1. solis.</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis.</b>
Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Noīriet cepeškrāsni un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.

## 5.2 Pirmreizējais savienojums



Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

## 5.3 Bezwadu savienojums

Cepeškrāsns savienojuma izveidošanai nepieciešams tālāk minētais.

- Bezwadu tīkls ar interneta savienojumu.
- Bezwadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

<b>1. solis</b>	Lejupielādējiet mobilo lietotni My AEG Kitchen un izpildiet norādījumus turpmākajiem soļiem.
<b>2. solis.</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>3. solis.</b>	Nospiediet  . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.
<b>4. solis</b>	 – pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu: Wi-Fi.
<b>5. solis.</b>	Cepeškrāsns bezvadu modulis ieslēgsies 90 sekunžu laikā.

Izmantojiet sāisni!



# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Frekvence	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz	5150 – 5350 MHz 5470 – 5725 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modulis	NIU5-50	

Tehnoloģijas Bluetooth frekvence	2400 – 2483,5 MHz
Protokols	LE: DSSS
Maksimālā jauda	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

ES dalībvalstis, uz kurām attiecas Direktīva nr. 2014/53/ES: Apvienotā Karaliste, Austrija, Beļģija, Bulgārija, Čehijas Republika, Dānija, Francija, Grieķija, Horvātija, Igaunija, Itālija, Īrija, Kipra, Latvija, Lietuva, Luksemburga, Malta, Nīderlande, Norvēģija, Polija, Portugāle, Rumānija, Slovākija, Slovēnija, Somija, Spānija, Šveice, Turcija, Ungārija, Vācija, Zviedrija.

## 5.4 Programmatūras licences


Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. AEG pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robottehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta izstrādē.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, lūdzu apmeklējiet vietni <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mape NIU5).

## 5.5 Sākotnējā uzkarsēšana



**Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.**


<b>1. solis</b>	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
<b>2. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.


# IZMANTOŠANA IKDIENĀ



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

## 3. solis

Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:   
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

 Iepriekšējas uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.



## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
2. solis	Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.
3. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet:  . Displejs rāda iestatīto temperatūru.
4. solis	Temperatūras iestatīšana. Nospiediet  .
5. solis	Nospiediet <b>START</b> . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
6. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.

Izmantojiet saīsni!



### 6.2 Iestatīšana Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.



Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars

- Termozonde

Ēdiena sagatavošanas pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk




1. solis.	leslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet: 
3. solis	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
4. solis.	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
5. solis	Nospiediet START .

Izmantojiet sāisni!









## 6.3 Karsēšanas funkcijas



### STANDARTS







Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Grils</b>	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
 <b>Infratermiskā grilēšana</b>	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <b>Karsēšana ar ventilatoru</b>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pil-dītas pankūciņas) panākšanai.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Maizes cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.
 Mīklas raudzēšana	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.

## SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Konservēšana	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Trauku uzsildīšana</b>	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
 <b>Atkausēšana</b>	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 <b>Sacepums</b>	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <b>Lēnā gatavošana</b>	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 <b>Siltuma uzturēšana</b>	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 <b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b>	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

## 6.4 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".


## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

### 7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana




Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Nospiediet: Diennakts laiks.
2. solis.	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.




Izmantojiet saīsni!



## Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

<b>1. solis</b>	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
<b>2. solis.</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet gatavošanas laiku.
<b>4. solis</b>	Nospiediet  .
<b>5. solis</b>	Nospiediet Darbības beigas.
<b>6. solis</b>	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
<b>7. solis</b>	Nospiediet:  . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

## Gatavošanas sākuma atlikšana


<b>1. solis</b>	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
<b>2. solis</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet gatavošanas laiku.
<b>4. solis</b>	Nospiediet  .
<b>5. solis</b>	Nospiediet Atliktais starts.
<b>6. solis</b>	Atlasiet vērtību.
<b>7. solis</b>	Nospiediet:  . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

## Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

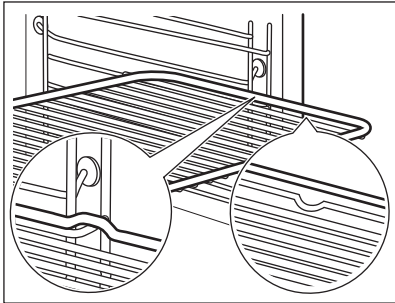
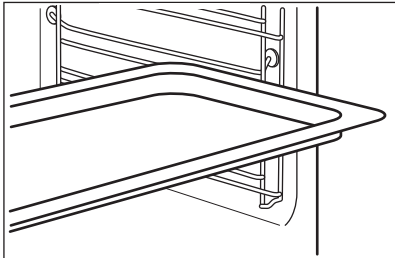
Taimera iestatījumu mainīšana	
1. solis	Nospiediet:  .
2. solis	Iestatiet taimera vērtību.
3. solis	Nospiediet: OK.

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

## 8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

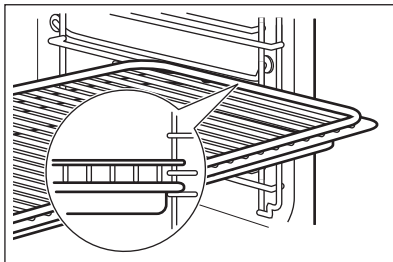
### 8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

<p><b>Restots plaukts:</b> Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem</p>	
<p><b>Cepamā Paplāte / Cepamā panna:</b> Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.</p>	

## Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:


Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



## 8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

### Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

$^{\circ}\text{C}$ cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 $^{\circ}\text{C}$	 ēdiena iekšējo temperatūru.
--	--

### Labākam gatavošanas rezultātam:

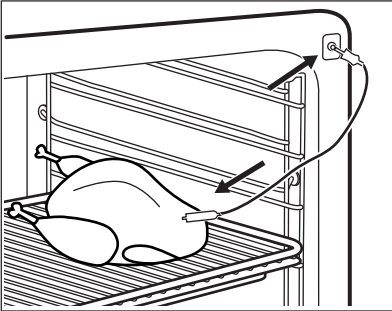
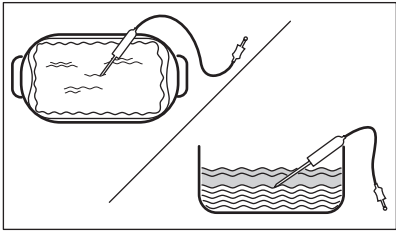


ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.
---	---	---

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

## Funkcijas Termozonde izmantošana

<b>1. solis</b>	leslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
<b>3. solis</b>	Ievietošana. Termozonde.
<b>Gaļa, putnu gaļa un zivis</b>	<b>Sautējums terīnē</b>

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

<p>Ievietojiet Termozone galu galas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozone atrastos ēdienā.</p>	<p>Ievietojiet Termozone galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozone jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozone silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozone gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.</p>
	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Iespraudiet Termozone cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozone.</p>
<p><b>5. solis.</b></p>	<p> - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.</p>
<p><b>6. solis</b></p>	<p>● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.</li> <li>• Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.</li> </ul>
<p><b>7. solis</b></p>	<p>Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: <b>OK</b>, lai pārietu uz galveno ekrānu.</p>
<p><b>8. solis</b></p>	<p>Nospiediet: <b>START</b>.          Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.</p>
<p><b>9. solis</b></p>	<p>Izņemiet Termozone kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>BRĪDINĀJUMS!</b>          Termozone sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p> </div>

Izmantojiet saīsni!



## 9. PAPILDFUNKCIJAS

### 9.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis.</b>	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
<b>3. solis.</b>	Nospiediet . Atlasiet: Izlase.
<b>4. solis.</b>	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
<b>5. solis.</b>	Nospiediet <b>+</b> , lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet <b>OK</b> .
<p> — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.</p> <p> — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.</p>	

### 9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.



<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju.
<b>3. solis</b>	,  — nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

### 9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

# PADOMI UN IETEIKUMI

---

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

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozone, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.


## 9.4 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsni, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

# 10. PADOMI UN IETEIKUMI

---






## 10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.  
Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.  
Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.  
Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.





## 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25

## 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

			
Picas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma







# PADOMI UN IETEIKUMI







Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs
--	--	--	--

## 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

### Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

 <b>CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Biskvītķūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītķūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	60 - 90	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	70 - 90	1





 <b>CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi</b>				
 <b>Izmantojiet trešo plaukta līmeni.</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla / Mīklas lokšnes	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 40	



## CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi








Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	160	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30



## CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi

		 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	1 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	23 - 40	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	35 - 50	1 / 4

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.



(min.)



Karstmaize

Grils

1 - 3

5

Liellopa steiks, gatavošanas  
laika vidū apgrieziet

Grils

24 - 30

4

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas  
līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ik-  
dienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsni ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



## Papildpiederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 11.2 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	
<b>2. solis</b>	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	
<b>3. solis</b>	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
<b>4. solis</b>	Uztādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.	

## 11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.





### UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

### Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.	Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
--	--	--

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

1. solis	2. solis	3. solis
Ieslēdziet cepeškrāsni.	Nospiediet  / Tīrīšana.	Atlasiet tīrīšanas režīmu.
Iespēja	Tīrīšanas režīms	Ilgums
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Viegla tīrīšana	1 h
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Padziļināta tīrīšana	3 h
 Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.		
Nospiediet STOP , lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām. Nelietojiet cepeškrāsni, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.		

## Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Noīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.
--	---	---

## 11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

## 11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai noīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.



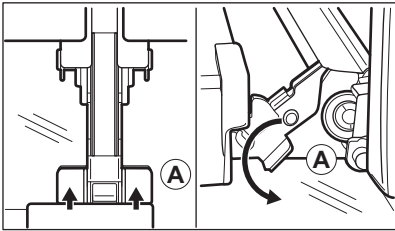
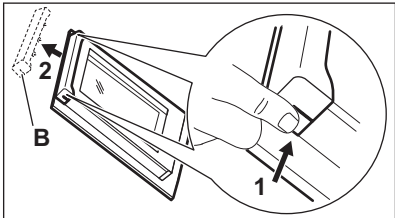
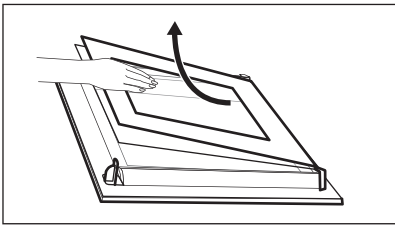
### BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.



### UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.	
4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
5. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
6. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.	
7. solis	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
9. solis	Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.	

## 11.6 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

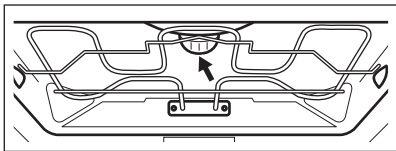
Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

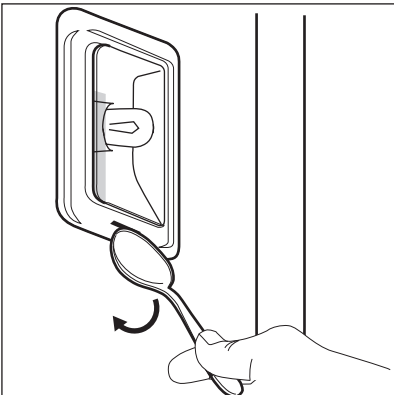
# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

## Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Noīriēt stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Uzlieciet stikla pārsegu.	

## Sānu lampa

1. solis	Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.	
2. solis	Ar šauru, neasu priekšmetu (piemēram, tējkaroti) noņemiet stikla pārsegu.	
3. solis	Noīriēt stikla pārsegu.	
4. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
5. solis	Uzlieciet stikla pārsegu.	
6. solis	Uzstādiēt kreisās puses plaukta balstu.	

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Kā rīkoties, ja...



**Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst**



**Iespējamais cēlonis**



**Risinājums**

Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta nepareizi.

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas piegādei.

Pulkstenis nav iestafīts.

Iestatiet pulksteni; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas".

Durvis nav aizvērtas pareizi.

Aizvērt durvis līdz galam.

Izdedzis drošinātājs.

Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Ir ieslēgta cepeškrāsns Bērnu drošības funkcija.

Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: Iespējas.



**Detaljas**



**Apraksts**






**Risinājums**

Spuldze ir izdegusi.



Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".



Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

 <b>Problēmas ar Wi-Fi signālu</b>	
 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>
Problēmas ar bezvadu signālu.	Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju.
Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija.	Lai vēlreiz konfigurētu cepeškrāsni un mobilo ierīci, skatiet nodaļas "Pirms pirmās lietošanas" sadaļu "Bezvadu savienojums".
Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk cepeškrāsniņij.
Bezvadu signālam traucē mikroviļņu ierīce, kas atrodas cepeškrāsns tuvumā.	Izslēdziet mikroviļņu krāsni.



## 12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
C2 - Termozonde atrodas cepeškrāsns iekšpusē Pirolītiskā tīrīšana laikā.	Izņemiet Termozonde.
C3 - durvis nav kārtīgi aizvērtas Pirolītiskā tīrīšana laikā.	Aizveriet durvis.
F111 - Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav neīrumu.
F601 - problēma ar Wi-Fi signālu.	Pārbaudiet tīkla savienojumu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.
F604 - pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās.	Izslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās cepeškrāsns funkcijas turpinās darboties kā parasti.

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
F602, F603 - Wi-Fi nav pieejams.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

## 12.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 13. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa\*

Ražotāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490
Energoefektivitātes indekss	61,2
Energoefektivitātes klase	A++

Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	1,09 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0,52 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Tilpums	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.  
 Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.  
 Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 - Elektriskās māsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītiņš, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

## 13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

### **Gatavošana ar ventilatoru**

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### **Atlikušais siltums**

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot cepeškrāsni, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsnī atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

## Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

## Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

## Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

## 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

### 14.1 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Savienojums	Tikla konfigurācijas iestatīšanai.
	Uzstādīšana	Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

### 14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Ilgums: 1 h.

# IZVĒLNES STRUKTŪRA

Apakšizvēlne	Lietošana
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Ilgums: 1 h 30 min.
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Ilgums: 3 h.

## 14.3 Apakšizvēlne: iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot cepeškrāsni, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot cepeškrāsni, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija un cepeškrāsns ir izslēgta, tās durvis ir bloķētas. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama.
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsns funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

## 14.4 Apakšizvēlne: Savienojums

Apakšizvēlne	Apraksts
Wi-Fi	Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi.
Tālvadība	Lai iespējotu un atspējotu tālvadību. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Automātiska attālināta ekspluatācija	Lai automātiski aktivizētu tālvadību pēc SĀKT. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Tīkls	Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.

Apakšizvēlne	Apraksts
Aizmirst tīklu	Lai atslēgtu pašreizējo tīklu no automātiskās pieslēgšanās cepeškrāsnij.

## 14.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata cepeškrāsns saskarnes valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

## 14.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

## 15. TAS IR VIENKĀRŠI!




Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:				
Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Diennakts laiks

# TAS IR VIENKĀRŠI!




Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:

 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Wi-Fi	 Taimers	 Termozonde	START / STOP
---	--	---	--	--	---	-----------------

Sāciet lietot cepeškrāsni




<b>Ātrā ieslēgšana</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>
		Nospiediet un turiet nospiešanu:  .	 ... – atlasiet vēlamu funkciju.	Nospiediet: START .
<b>Ātrā izslēgšana</b>	Izslēdziet cepeškrāsni jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešanu  , līdz cepeškrāsns izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu

<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>	<b>4. solis</b>	<b>5. solis</b>
 – nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāsni.	 ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	 – iestatiet: temperatūru .	OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

<b>Gatavošanas palīgs</b>	<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>	<b>4. solis</b>
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.

## Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku

### Funkcija "10 % Finish Assist"

Izmantojiet funkciju "10% Finish Assist", lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

## 16. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsmes. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

### Bezvadu savienojums



### Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



### Iestatīšana Gatavošanas palīgs



### Iestatīšana Gatavošanas laiks



### Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas



### Atcelšana Taimera iestatīšana



# IZMANTOJIET SAĪSNI!



---

## Izmantošana. Termozonde



## 17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

---

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais. Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>338</b>	<b>3. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>344</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	339	3.1 Bendroji apžvalga.....	344
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	339	3.2 Priedai.....	345
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>340</b>	<b>4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..</b>	<b>345</b>
2.1 Įrengimas.....	340	4.1 Valdymo skydelis.....	345
2.2 Elektros prijungimas .....	341	4.2 Valdymo skydelis.....	346
2.3 Naudojimas.....	342	<b>5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....</b>	<b>348</b>
2.4 Priežiūra ir valymas.....	343	5.1 Pirminis valymas .....	348
2.5 Pirolizinis valymas.....	343	5.2 Pirmasis prijungimas.....	348
2.6 Vidinis apšvietimas.....	344	5.3 Belaidis ryšys .....	348
2.7 Paslauga.....	344	5.4 Programinės įrangos licencijos....	349
2.8 Išmetimas.....	344	5.5 Pirminis pašildymas.....	350

<b>6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>350</b>	<b>11.4</b> Priminimas apie valymą.....	<b>368</b>
<b>6.1</b> Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	350	<b>11.5</b> Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	368
<b>6.2</b> Kaip nustatyti: Kepimo vadovas.....	351	<b>11.6</b> Kaip pakeisti: Lemputė.....	369
<b>6.3</b> Kaitinimo funkcijos.....	352	<b>12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>370</b>
<b>6.4</b> Pastabas matysite Drėgnas konvek. kepimas.....	353	<b>12.1</b> Ką daryti, jeigu.....	370
<b>7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>354</b>	<b>12.2</b> Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	372
<b>7.1</b> Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	354	<b>12.3</b> Naudojimo informacija.....	373
<b>7.2</b> Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	354	<b>13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>373</b>
<b>8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....</b>	<b>357</b>	<b>13.1</b> Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*.....	373
<b>8.1</b> Priedų naudojimas.....	357	<b>13.2</b> Energijos taupymas.....	374
<b>8.2</b> Maisto termometras.....	358	<b>14. MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>375</b>
<b>9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>360</b>	<b>14.1</b> Meniu.....	375
<b>9.1</b> Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios..	360	<b>14.2</b> Papildomas meniu, skirtas: Valymas.	375
<b>9.2</b> Funkcijų užraktas.....	360	<b>14.3</b> Papildomas meniu, skirtas: Parinkty	376
<b>9.3</b> Automatinis išsijungimas.....	361	<b>14.4</b> Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai.....	376
<b>9.4</b> Aušinimo ventiliatorius.....	361	<b>14.5</b> Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim	377
<b>10. PATARIMAI.....</b>	<b>362</b>	as.....	377
<b>10.1</b> Gaminimo rekomendacijos.....	362	<b>14.6</b> Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim	377
<b>10.2</b> Drėgnas konvek. kepimas.....	362	as.....	377
<b>10.3</b> Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	363	<b>15. TAI PAPRASTA!.....</b>	<b>377</b>
<b>10.4</b> Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	363	<b>16. PASINAUDOKITE NUORODA!.....</b>	<b>378</b>
<b>11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>365</b>	<b>17. APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>379</b>
<b>11.1</b> Pastabos dėl valymo.....	366		
<b>11.2</b> Kaip pašalinti: Lentynų atramos	366		
<b>11.3</b> Kaip naudoti: Pirolyzinis valymas.....	367		

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

---

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

## 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My AEG Kitchen.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- **DĖMESIO:** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą nuvalykite išsiliejusius skysčius ir maisto likučius. Iš orkaitės ištraukite visas išimamas dalis.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm

Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560 x 20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4 x 25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrekinėtų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso patalpoms šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Pirolizinis valymas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
  - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
  - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
  - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
  - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
  - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

# GAMINIO APRAŠYMAS

## 2.6 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūra, vibracija, drėgmė, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.8 Išmetimas



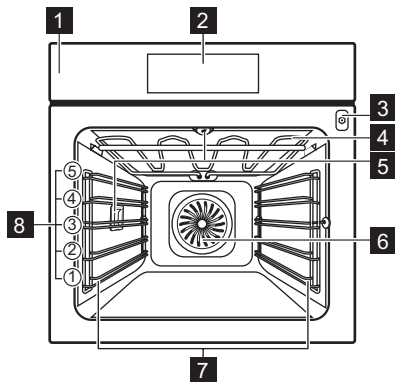
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

# 3. GAMINIO APRAŠYMAS

## 3.1 Bendroji apžvalga

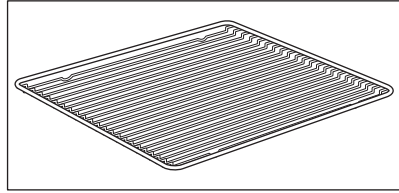


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Valdymo skydelis (ekranas)
- 3 Maisto termometro lizdas
- 4 Šildymo elementas
- 5 Lemputė
- 6 Ventiliatorius
- 7 Lentynos atrama, išimama
- 8 Vietos lentynoje

## 3.2 Priedai

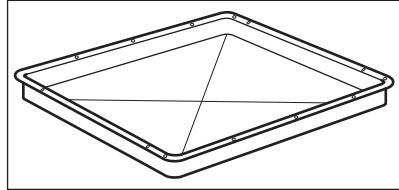
### Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeistuviams.



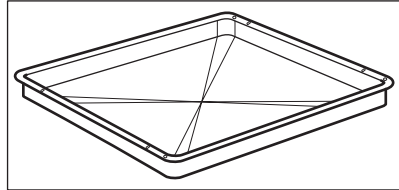
### Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



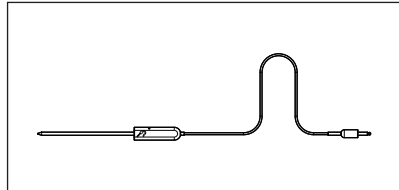
### Grilio / kepinimo pakeistuvis

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



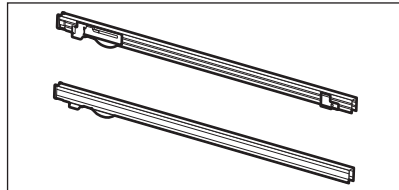
### Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



### Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.

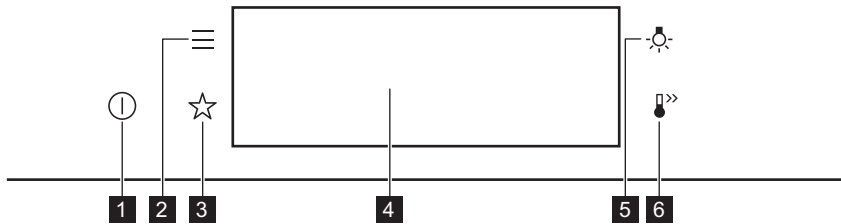


## 4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.


---

### 4.1 Valdymo skydelis

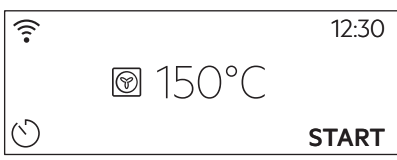
# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.



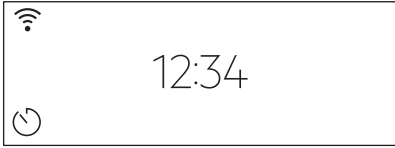
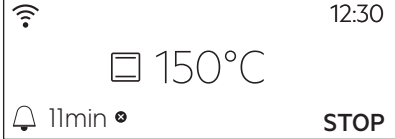
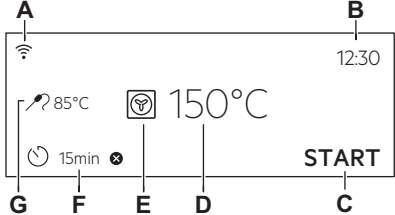
<b>1</b>	Ijungta / Išjungta	Palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę.
<b>2</b>	Meniu	Pateikiamas orkaitės funkcijų sąrašas.
<b>3</b>	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
<b>4</b>	Valdymo skydelis (ekranas)	Parodo orkaitės nuostatas.
<b>5</b>	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
<b>6</b>	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

 <b>Laikykite nuspaudę</b>	 <b>Perkelti</b>	 <b>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</b>
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.

## 4.2 Valdymo skydelis

	Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.
---	--

# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

	<p>Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.</p>
	<p>Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.</p>
	<p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. WiFi ryšys</li> <li>B. Paros laikas</li> <li>C. PRADĖTI/SUSTABDYMAS</li> <li>D. Temperatūra</li> <li>E. Kaitinimo funkcijos</li> <li>F. Laikmatis</li> <li>G. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)</li> </ul>

## Valdymo skydelio indikatoriai

**Pagrindiniai indikatoriai** – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.

<p>OK Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p>	<p>&lt; Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.</p>	<p>↶ Panaikinti paskutinį veiksmą.</p>	<p>⏻ Parinkims įjungti ir išjungti.</p>
--	---	--	---

**Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai** – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas.

<p>🔔 Funkcija įjungta.</p>	<p>🔔 STOP Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.</p>	<p>🔔 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.</p>
--------------------------------	---	--

## Laikmačio indikatoriai

<p>🕒 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.</p>	<p>✖ Atšaukti nustatymą.</p>
--	----------------------------------

# PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

WiFi ryšys indikatorius – orkaitę galima prijungti prie „Wi-Fi“.

  
WiFi ryšys ryšys įjungtas.




## 5. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pirminis valymas

		
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-as veiksmas</b>
Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.	Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

### 5.2 Pirmasis prijungimas


Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.


### 5.3 Belaidis ryšys

Jei norite prijungti orkaitę, Jums reikės:

- internetinio belaidžio ryšio;
- mobiliojo prietaiso prijungto prie belaidžio tinklo.

<b>1-as veiksmas</b>	Atsisiųskite mobiliąją programą My AEG Kitchen ir vadovaukitės nurodymais.
<b>2-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

<b>4-as veiksmas.</b>	 – pastumkite arba paspauskite, kad įjungtumėte: WiFi ryšys.
<b>5-as veiksmas.</b>	Orkaitės belaidis modulis paleidžiamas po 90 sek.

## Pasinaudokite nuoroda!



Dažnis	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modulis	NIU5-50	

„Bluetooth“ dažnis	2400–2483,5 MHz
Protokolas	LE: DSSS
Maksimali galia	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

ES valstybės narės, kuriose galioja Direktyva 2014/53/ES: Vokietija, Airija, Austrija, Belgija, Bulgarija, Čekija, Danija, Estija, Graikija, Graikija, Ispanija, Italija, Jungtinė Karalystė, Kipras, Kroatija, Latvija, Lenkija, Lietuva, Liuksemburgas, Malta, Nyderlandai, Norvegija, Portugalija, Prancūzija, Rumunija, Slovakija, Slovėnija, Suomija, Švedija, Šveicarija, Turkija.

## 5.4 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. „AEG dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.




Atvirojo programinio kodo licencijų, publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (NIU5 katalogas).

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 5.5 Pirminis pašildymas



Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
 Iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.	

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
<b>3-ias veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite <b>OK</b> .
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: <b>START</b> . Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
<b>STOP</b> - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	

<b>6-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.
----------------------	--------------------

**Pasinaudokite nuoroda!**



## 6.2 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau










<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite: . [veskite: Kepimo vadovas.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: START .

**Pasinaudokite nuoroda!**











## 6.3 Kaitinimo funkcijos

### STANDARTINĖS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Grilis</b></p>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <p><b>Terminis kepintuvas</b></p>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <p><b>Karšto oro srautas</b></p>	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 <p><b>Šaldytas maistas</b></p>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 <p><b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b></p>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <p><b>Picos programa</b></p>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <p><b>Apatinis kaitinimas</b></p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <p><b>Duona</b></p>	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 <p><b>Tešlos kildinimas</b></p>	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.

## SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Konservavimas</b>	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 <b>Džiovinimas</b>	Džiovininti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 <b>Lėkščių pašildymas</b>	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 <b>Atitirpinimas</b>	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 <b>Apkepas "Au Gratin"</b>	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Kepimas žemoje temperatūroje</b>	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 <b>Šilumos palaikymas</b>	Palaikyti šiltą maistą.
 <b>Drėgnas konvek. kepimas</b>	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

### 6.4 Pastabas matysite Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


### 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min.
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.

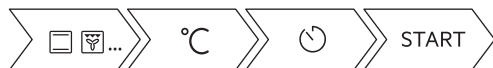
### 7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos


Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Paspauskite: Paros laikas.
2-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.


Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
2-as veiksmas	Paspauskite: 
3-ias veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

## Pasinaudokite nuoroda!




Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite: 
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Nutraukti veiksmą.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
6-as veiksmas	Pasirinkite reikšmę.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką
Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.
Spauskite <b>+1min</b> , kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

Kaip pakeisti laikmačio nuostatas	
1-as veiksmas	Paspauskite:  .

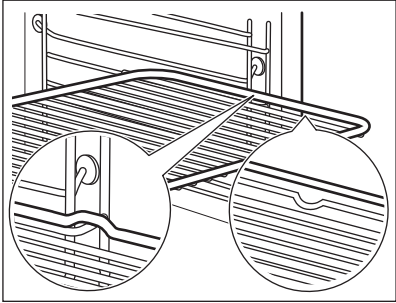
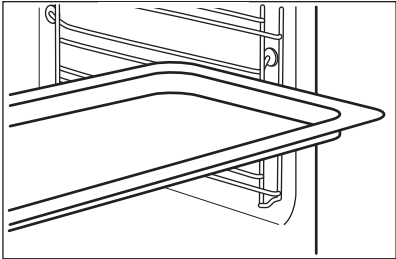
Kaip pakeisti laikmačio nuostatus	
<b>2-ias veiksmas</b>	Nustatykite laikmačio rodmenį.
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite: OK.

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

## 8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

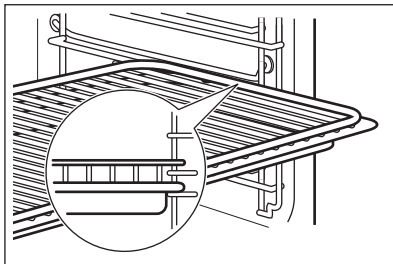
### 8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuvei nuo jos nuslysti.

<p><b>Vielinė lentynėlė:</b> Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p><b>Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:</b> Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	

## Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Išstumkite padėklą tarp lentynų laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



## 8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

**Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.**



Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



Temperatūra patiekalo viduje.

**Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:**

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

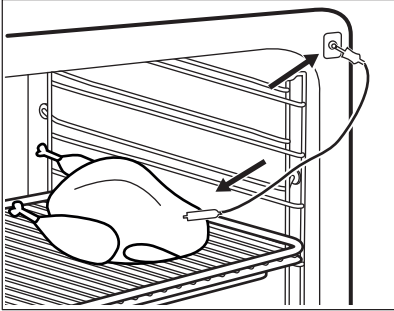
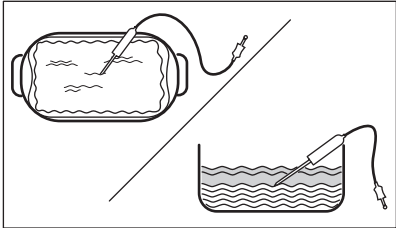

- nenaudokite skystiems patiekalams.

- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.


Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gamtinimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

## Kaip naudoti: Maisto termometras

<b>1-asis veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.
<b>2-asis veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
<b>3-iasis veiksmas</b>	Išdėkite: Maisto termometras.
<b>mėsą, paukštieną ar žuvį</b>	<b>Užkepėlės</b>

<p>Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvis dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.</p>	<p>Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.</p>
	
<p><b>4-as veiksmas.</b></p>	<p>Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.</p>
<p><b>5-as veiksmas.</b></p>	<p> – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.</p>
<p><b>6-as veiksmas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:</li> <li>• Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.</li> <li>• Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.</li> </ul>
<p><b>7-as veiksmas</b></p>	<p>Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: <b>OK</b>, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.</p>
<p><b>8-as veiksmas</b></p>	<p>Paspauskite: <b>START</b>. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.</p>

# PAPILDOMOS FUNKCIJOS

<b>9-as veiksmas</b>	<p>Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.</p> <p> <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.</p>
----------------------	--




Pasinaudokite nuroda!



## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite norimą nuostatą.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
<b>5-as veiksmas</b>	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.
<p> – paspauskite nuostatai atkurti.  – paspauskite nuostatai atšaukti.</p>	



### 9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
<b>3-ias veiksmas</b>	☆, ⏪ – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

## 9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
iki 250	3


Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

## 9.4 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.






## 10. PATARIMAI






### 10.1 Gaminimo rekomendacijos


<p>Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.</p> <p>Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.</p> <p>Jeį nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.</p> <p>Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.</p>

### 10.2 Drėgnas konvek. kepimas


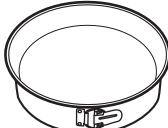


Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30

		 (°C)		 (min.)
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	15–25

### 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai







Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

			
<b>Picos kepimo indas</b>	<b>Kepimo indas</b>	<b>Keraminiai indeliai</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kaitlentė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

### 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms






#### Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

 <b>KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	140–150	35–50	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	35–50	2



## KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose





		 (°C)	 (min.)	
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	160	60–90	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70–90	1



## KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai








Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 (°C)	 (min.)
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–40
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	160	20–30
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Karšto oro srautas	150	20–35
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	170	20–30



## KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai

		 (°C)	 (min.)	
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–45	1 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	23–40	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	35–50	1 / 4







## GRILIS



Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.



Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 (min.)	
Skrebutis	Grilis	1–3	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24–30	4




## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

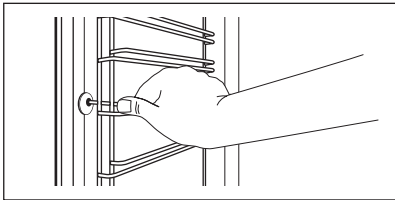
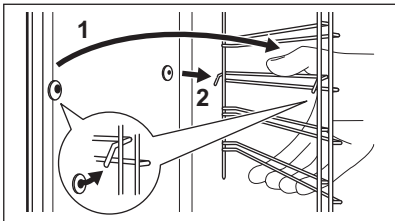
Žr. saugos skyrius.

## 11.1 Pastabos dėl valymo

 <p><b>Valymo priemonės</b></p>	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.
 <p><b>Kasdienis naudojimas</b></p>	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.
 <p><b>Priedai</b></p>	Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

## 11.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<b>1-as veiks-mas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	
<b>2-as veiks-mas</b>	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.	
<b>3-ias veiks-mas</b>	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.	
<b>4-as veiks-mas</b>	[dėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.	

## 11.3 Kaip naudoti: Pirolozinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolozinis valymas funkcija.



### ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.





### DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

### Prieš Pirolozinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniui.
--	---	--

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Išjunkite orkaitę.	Paspauskite:  / Valymas.	Pasirinkite valymo režimą.
Parinktis	Valymo režimas	Trukmė
Pirolozinis valymas, greita	Lengvas valymas	1 h
Pirolozinis valymas, įprasta	Įprastas valymas	1 h 30 min
Pirolozinis valymas, intensyvi	Intensyvus valymas	3 h

 Prasidejęs valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Aušinimo ventiliatorius pradės veikti didesniu greičiu.

**STOP** – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus. Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, orkaite nenaudokite.

### Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.
--	--	--

## 11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus prerinimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Pirolyzinis valymas.

## 11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



### ĮSPĖJIMAS!

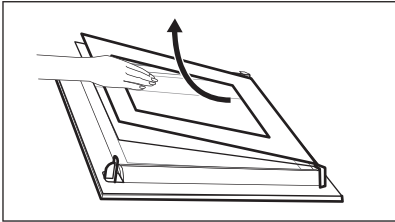
Durelės yra sunkios.



### DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokšties briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

<b>1-as veiksmas</b>	Iki galo atidarykite dureles.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.	
<b>3-as veiksmas</b>	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	
<b>4-as veiksmas</b>	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
<b>5-as veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
<b>6-as veiksmas</b>	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	

<b>7-as veiksmas</b>	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nususinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>8-as veiksmas</b>	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
<b>9-as veiksmas</b>	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.	

## 11.6 Kaip pakeisti: Lemputė



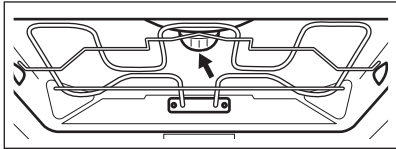
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

### Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

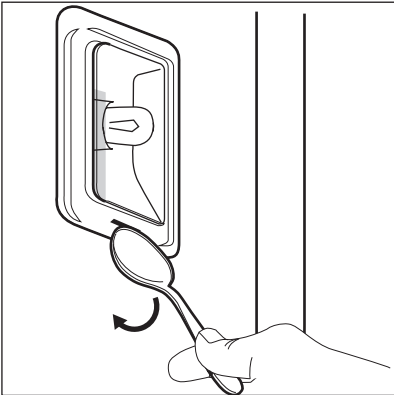
## Viršutinė lempuotė

<b>1-as veiksmas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
<b>2-as veiksmas</b>	Nuvalykite stiklinį gaubtelį.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.	

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

<b>4-as veiksmas</b>	Uždėkite stiklinį gaubtelį.
----------------------	-----------------------------

## Šoninė lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite kairiąją lentynėlę, kad galėtumėte prieiti prie lemputės.	
<b>2-as veiksmas</b>	Naudodami siaurą, buką daiktą (pvz., arbatinį šaukštelį), nuimkite stiklinį gaubtelį.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Nuvalykite stiklinį gaubtelį.	
<b>4-as veiksmas</b>	Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.	
<b>5-as veiksmas</b>	Uždėkite stiklinį gaubtelį.	
<b>6-as veiksmas</b>	Įtaisykite kairįjį lentynos laikiklį.	

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...



**Orkaitė neįsijungia arba nekaista**



**Galima priežastis**

Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.



**Veiksmai**

Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.



## Orkaitė neįsijungia arba nekaista



### Galima priežastis



### Veiksmai

Nenustatytas laikrodis.

Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.

Nevisiškai uždarytos durelės.

Pilnai uždarykite dureles.

Perdegė saugiklis.

Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedi-  
mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo-  
tą elektriką.

Ijungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.

Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parink-  
tys.



## Komponentai



### Aprašymas



### Veiksmai

Perdegė lemputė.

Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite  
skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti:  
Lemputė.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.



## „Wi-Fi“ ryšio problemos






### Galima priežastis



### Veiksmai



Nėra belaidžio tinklo ryšio.

Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių.  
Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.



 „Wi-Fi“ ryšio problemos	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė ko konfigūracija.	Norėdami vėl sukonfigūruoti orkaitę ir mobilųjį įrenginį, skaitykite skyriuose „Prieš naudojantis pirmąkart“ ir „Belaidis ryšys“.
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Perkelkite maršrutizatorių arčiau orkaitės.
Šalia orkaitės esanti mikrobangų krosnelė gali mai sutrikdo belaidžio ryšio signalą.	Išjunkite mikrobangų prietaisą.

## 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
C2 – Maisto termometras yra orkaitės ertmėje per Pirologinis valymas.	Išimkite Maisto termometras.
C3 – durelės nėra iki galo uždarytos per Pirologinis valymas.	Uždarykite dureles.
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Visiškai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F601 – yra WiFi ryšys signalo problema.	Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.	Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Jeigu įvyksta viena šių klaidų, likusios orkaitės funkcijos toliau veiks įprastai.

 <b>Kodas ir aprašas</b>	 <b>Atitaisymo būdas</b>
F602, F603 – WiFi ryšys neprieinamas.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

## 12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 13.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	AEG
Modelio žymuo	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490
Energijos efektyvumo indeksas	61,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	1,09 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0,52 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1

Karščio šaltinis	Elektra	
Tūris	71 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

\* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.  
 Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.  
 Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

EN 60350-1. Būtiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 13.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas. Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

### Liekamasis karštis

Jeigu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko programą, kurios maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių orkaitės funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.


### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

## 14. MENIU STRUKTŪRA

### 14.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

Meniu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
Nustatymai	Prisijungimo nustatymai	Tinklo konfigūracijai nustatyti.
	Pasirinkimas	Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

### 14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Pirolizinis valymas, greita	Trukmė: 1 h.
Pirolizinis valymas, įprasta	Trukmė: 1 h 30 min.
Pirolizinis valymas, intensyvi	Trukmė: 3 h.

## 14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, ekrane įjungus orkaitę įsijungia tekstas: „Vaikų saugos užraktas“. Norėdami naudotis orkaite, pasirinkite kodo raides. Kai vaikų saugos užraktas įjungtas, išjungus orkaitę durelės automatiškai užsirasina. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

## 14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašas
WiFi ryšys	Ijungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.
Atsijungti nuo tinklo	Atjungti dabartinį tinklą nuo automatinio ryšio su orkaite.

## 14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas


Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Nustato orkaitės kalbą.
Ekranų ryškumas	Nustato ekranų ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

## 14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas


Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.


## 15. TAI PAPRASTA!



Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:				
Kalba	Ekranų ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Paros laikas

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekranų piktogramomis:						
 Ijungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausios	 WiFi ryšys	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP

# TAI PAPRASTA!

Pradėti naudoti orkaitę				
<b>Spartusis paleidimas</b>	Ijunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytą temperatūrą ir laiką.	<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
<b>Spartusis išjungimas</b>	Išjunkite orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane.	① – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs.		

Gaminimo pradžia				
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>	<b>4-as veiksmas</b>	<b>5-as veiksmas.</b>
① – paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	°C – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
<b>Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:</b>				
<b>Kepimo vado- dovas</b>	<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>	<b>4-as veiksmas</b>
	Paspauskite: ①.	Paspauskite:  .	Paspauskite  Kepimo vado- vas.	Pasirinkite patiekalą.

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas	
„10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.	Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite <b>+1 min.</b>

## 16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

## Belaidis ryšys



## Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas



## Kaip nustatyti Kepimo vadovas



## Kaip nustatyti Kepimo laikas



## Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga





## Kaip atšaukti: Nustatyti laikmatį



## Kaip naudoti: Maisto termometras



## 17. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## ЗА СОВРШЕНИ РЕЗУЛТАТИ

---

Ви благодариме што го избравте овој AEG производ. Го создадовме за да ви обезбедиме долгогодишна беспрекорна работа, со иновативни технологии кои го прават животот поедноставен - функции што можеби нема да ги најдете кај обичните апарати. Ве молиме одвојте неколку минути за читање за да го добиете најдоброто од овој апарат. Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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




Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


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


## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

---

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови. Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број. Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

---

<b>1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....</b>	<b>381</b>	<b>3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....</b>	<b>388</b>
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	382	3.1 Општ преглед.....	388
1.2 Општа безбедност.....	382	3.2 Додатоци.....	388
<b>2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....</b>	<b>383</b>	<b>4. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА.....</b>	<b>389</b>
2.1 Монтажа.....	383	4.1 Контролна плоча.....	389
2.2 Поврзување на струјата.....	384	4.2 Екран.....	390
2.3 Употреба.....	385	<b>5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....</b>	<b>391</b>
2.4 Нега и чистење.....	386	5.1 Првично чистење .....	391
2.5 Чистење со пиролиза.....	386	5.2 Прво поврзување.....	392
2.6 Внатрешна светилка.....	387	5.3 Безжично поврзување .....	392
2.7 Сервис.....	387	5.4 Лиценца за софтвер.....	393
2.8 Отстранување.....	387	5.5 Прво предзагревање.....	393

<b>6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>393</b>	<b>11.2</b> Како да отстранете: Држачи на решетки .....	409
<b>6.1</b> Како да поставите: Функции на греење.....	393	<b>11.3</b> Начин на користење: Чистење со пиролиза.....	409
<b>6.2</b> Како да поставите: Готвење со помош.....	394	<b>11.4</b> Потсетник за чистење.....	410
<b>6.3</b> Функции за греење.....	395	<b>11.5</b> Како да извадите и да монтирате: Врата.....	410
<b>6.4</b> Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	397	<b>11.6</b> Како да замените: Светло.....	412
<b>7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....</b>	<b>397</b>	<b>12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....</b>	<b>413</b>
<b>7.1</b> Опис на функции на часовникот.....	397	<b>12.1</b> Што да се направи ако.....	413
<b>7.2</b> Како да поставите: Функции на часовник.....	398	<b>12.2</b> Начин на користење: Шифри за грешки.....	415
<b>8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....</b>	<b>400</b>	<b>12.3</b> Сервисни податоци.....	416
<b>8.1</b> Вметнување на додатоци.....	400	<b>13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>416</b>
<b>8.2</b> Сензор за храна.....	401	<b>13.1</b> Информации за производот и Страница за информации за производот*.....	416
<b>9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>403</b>	<b>13.2</b> Заштеда на енергија.....	417
<b>9.1</b> Како да заштедите: Омилени.....	403	<b>14. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....</b>	<b>418</b>
<b>9.2</b> Заклучување на копчињата.....	403	<b>14.1</b> Мени.....	418
<b>9.3</b> Автоматско исклучување.....	404	<b>14.2</b> Подмени за: Чистење.....	418
<b>9.4</b> Вентилатор за ладење.....	404	<b>14.3</b> Подмени за: Опции.....	419
<b>10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....</b>	<b>404</b>	<b>14.4</b> Под-мени за: Врски.....	419
<b>10.1</b> Препораки за готвење.....	404	<b>14.5</b> Подмени за: Поставка.....	420
<b>10.2</b> Печете со влажен воздух.....	404	<b>14.6</b> Под-мени за: Сервисирање....	420
<b>10.3</b> Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	405	<b>15. ЛЕСНО Е!</b> .....	<b>420</b>
<b>10.4</b> Табели за готвење за институти за тестирање.....	406	<b>16. ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!</b> .....	<b>421</b>
<b>11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....</b>	<b>408</b>	<b>17. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....</b>	<b>422</b>
<b>11.1</b> Забелешки за чистењето.....	408		

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

## 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со My AEG Kitchen.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов

овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Претечената храна мора да се отстрани пред чистење со пиролиза. Отстранете ги сите делови од рерната.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

---

### 2.1 Монтажа



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.

# БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на рерната се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.
- Вградената единица мора да ги исполнува условите за стабилност на DIN 68930.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	578 (600) mm
Должина на плакар	560 mm
Длабочина на плакар	550 (550) mm
Висина на предниот дел од апаратот	594 mm
Висина на задниот дел од апаратот	576 mm
Широчина на предниот дел од апаратот	595 mm
Широчина на задниот дел од апаратот	559 mm
Длабочина на апаратот	567 mm
Вградена длабочина на апаратот	546 mm
Длабочина со отворена врата	1027 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560 x 20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 mm
Завртки за монтирање	4 x 25 mm

## 2.2 Поврзување на струјата



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.

- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Овој апарат е само за домашна употреба (внатре).
- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.

- не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
- внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други цели, на пример за греење на просторија.
- Секогаш гответе со затворена врата на рерна.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

## 2.4 Нега и чистење



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

## 2.5 Чистење со пиролиза



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред да ја спроведете функцијата самостојно чистење со пиролиза или пред првата употреба, од внатрешноста на печката извадете ги следните работи:
  - сите остатоци од храна, масло или истурени маснотии / наслаги.
  - сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, страничните шини итн., обезбедени со производот), особено нелепливите тенџериња, тавите, тацните, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги упатствата за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи Пиротичкото чистење. Апаратот станува многу жежок и испушта жежок воздух од предните вентилатори за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција на висока температура што може да ослободи испарувања од остатоците од готвењето и материјалите на садовите, и затоа на купувачите им се препорачува следново:

- обезбедете добра вентилација за време и после секое чистење со пиролиза.
- обезбедете добро проветрување за време и по првата употреба при максимална температура за работа.
- За разлика од луѓето, некои птици и влекачи може да бидат крајно чувствителни на потенцијалните испарувања што се испуштаат за време на чистењето на сите пиролитички рерни.
  - Отстранете ги сите миленичиња (посебно птици) од близината на местото на апаратот за време и после Пиролитичкото чистење и на почеток пуштете го да работи на максимална температура во добро проветрена просторија.
- Малите домашни животни можат исто така да бидат многу чувствителни на локалните промени во температурата во близина на сите пиролитички рерни кога работи пиролитичката програма за самочистење.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, тацните, приборот и сл. може да се оштетат од пиролитичкото чистење на висока температура кај сите пиролитички рерни и можат да бидат и извор на испарувања со мала штетност.
- Испарувањата што ги испуштаат сите Пиролитички рерни / Остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.

## 2.6 Внатрешна светилка



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Користете само светилки со истите спецификации.

## 2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

## 2.8 Отстранување



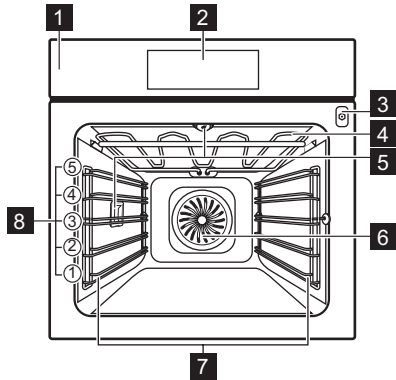
### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

## 3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 3.1 Општ преглед

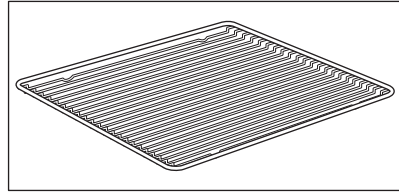


- 1 Контролна табла
- 2 Екран
- 3 Штекер за сензорот за храна
- 4 Елемент за греење
- 5 Светилка
- 6 Вентилатор
- 7 Потпора за полица, мобилна
- 8 Позиции на полица

### 3.2 Додатоци

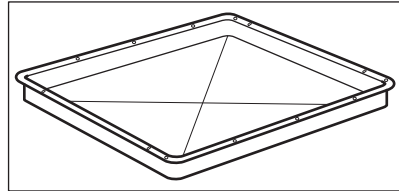
#### Решетка

За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



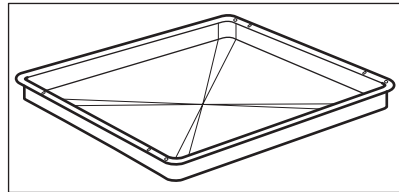
#### Плех за печење

За колачи и бисквити.



#### Тава за скара/печење месо

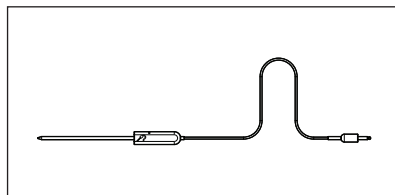
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.



# КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

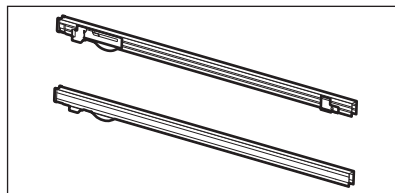
## Сензор за храна

За мерење на температурата во храната.



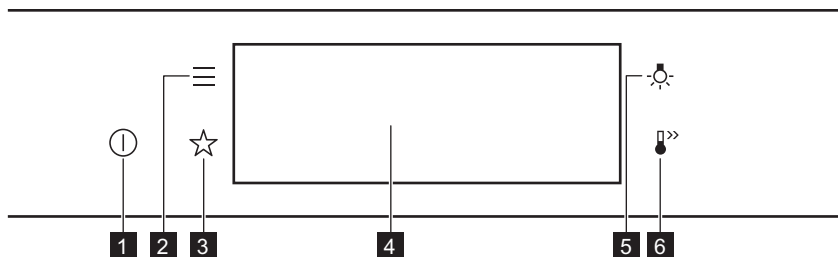
## Телескопски шипки

За ставање и вадење на плехови и решетки полесно.



## 4. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

### 4.1 Контролна плоча

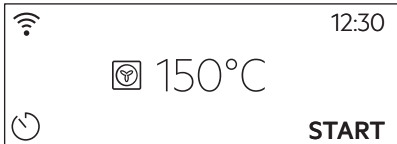
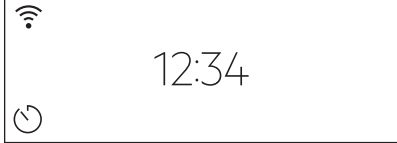

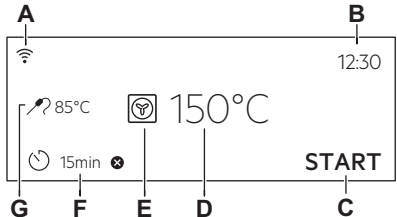


<b>1</b>	Вклучено / Исклучено	Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на печката.
<b>2</b>	Мени	Ги листа функциите на печката.
<b>3</b>	Омилени	Ги листа омилените поставки.
<b>4</b>	Екран	Ги прикажува тековните поставки на печката.
<b>5</b>	Промена на светло	За вклучување и исклучување на светлото.
<b>6</b>	Брзо загревање	За вклучување и исклучување на печката: Брзо загревање.

# КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

 <p><b>Притиснете на</b></p>	 <p><b>Движи</b></p>	 <p><b>Притиснете и држете</b></p>
<p>Допрете ја површината со врв на прст.</p>	<p>Пролизгајте со прст над површината.</p>	<p>Допрете ја површината 3 секунди.</p>

## 4.2 Екран

	<p>После вклучувањето, екранот го покажува главниот екран со функции за греење и почетна температура.</p>
	<p>Ако не ја користите печката 2 минути, екранот оди во режим на мирување.</p>
	<p>Кога готвите, екранот ги покажува поставените функции и други достапни опции.</p>
	<p>Екран со поставени клучни функции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Време во денот</li> <li>C. ПОЧЕТОК/КРАЈ</li> <li>D. Температура</li> <li>E. Функции на греење</li> <li>F. Тајмер</li> <li>G. Сензор за храна (се однесува само на одбрани модели)</li> </ul>

### Показатели за екранот

**Основни показатели** - за движење на екранот.

# ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

 За потврда на изборот / поставката.	 За враќање назад едно ниво во менито.	 За да ја поништите последната акција.	 За вклучување и исклучување на опциите.
<b>Звучен аларм показатели за функции</b> - кога ќе истече поставеното време за готвење се огласува звучен сигнал.			
 Вклучена е функцијата.	 Вклучена е функцијата. Готвењето запира автоматски.	 Звучниот аларм е исклучен.	
<b>Показатели за тајмер</b>			
 Поставете ја функцијата: Одложено активирање.	 За откажување на поставката.		
<b>Wi-Fi показател</b> - печката може да се поврзе со Wi-Fi.			
 Wi-Fi поврзувањето е вклучено.			




## 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 5.1 Првично чистење

		
<b>Чекор 1</b>	<b>Чекор 2</b>	<b>Чекор 3</b>
Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.	Исчистете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.	Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во печката.

## 5.2 Прво поврзување



Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување.

Мора да го поставите: Јазик, Осветленост на екранот, Тоновни на копчиња, Јачина на звучниот сигнал, Време во денот.

## 5.3 Безжично поврзување

За поврзување на печката, потребно Ви е:

- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.
- Мобилен уред поврзан со вашата безжична мрежа.

<b>Чекор 1</b>	Преземете ја мобилната апликација My AEG Kitchen и следете ги упатствата за следните чекори.
<b>Чекор 2</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 3</b>	Притиснете:  . Изберете: Нагодувања / Врски.
<b>Чекор 4</b>	 - слизнете или притиснете за да вклучите: Wi-Fi.
<b>Чекор 5</b>	Безжичниот модул на печката ќе стартува за 90 секунди.

**Одберете брзо достапна икона!**



Фреквенција	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Модул Wi-Fi	NIU5-50	

Фреквенција на Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS
Максимално напојување	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Земји-членки на ЕУ опфатени со одредбата на Директивата 2014/53/EU: Белгија, Бугарија, Чешка Република, Данска, Германија, Естонија, Ирска, Грција, Шпанија, Франција, Хрватска, Италија, Летонија, Литванија, Луксембург, Унгарија, Малта, Холандија, Австрија, Полска, Португалија, Романија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Швајцарија, Обединетото Кралство, Турција.

## 5.4 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти кои се базираат на слободен и отворен софтвер. AEG со благодарност го признава придонесот на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.


За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии условите за лиценца бараат објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, посетете ја страницата: <http://aeg.opensourcerepository.com> (фолдер NIU5).


## 5.5 Прво предзагревање




**Загрејте ја празната печка пред првата употреба.**

**1 чекор** Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.

**2 чекор** Поставете ја максималната температура за функцијата:   
Оставете ја печката да работи околу еден час.

**3 чекор** Поставете ја максималната температура за функцијата:   
Оставете ја печката да работи 15 минути.

 Печката може да испушта миризмба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.

## 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Како да поставите: Функции на греење

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката. На екранот се прикажува стандардната функција за греење.
<b>Чекор 2</b>	Притиснете го симболот на функцијата за греење за да влезете во подменито.

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

<b>Чекор 3</b>	Изберете ја функцијата за греење и притиснете: <b>OK</b> На екранот се прикажува: температура.
<b>Чекор 4</b>	Поставување: температура Притиснете: <b>OK</b> .
<b>Чекор 5</b>	Притиснете: <b>START</b> . Сензор за храна - можете да го приклучите сензорот во кое било време пред или за време на готвењето.
STOP - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.	
<b>Чекор 6</b>	Исклучете ја печката.

**Одберете брзо достапна икона!**



## 6.2 Како да поставите: Готвење со помош

Секое јадење во ова подмени има препорачана функција и температура. Можете да ги прилагодите времето и температурата.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:

- Автоматска тежина
- Сензор за храна

Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено или Помалку
- Средно
- Добро печено или Повеќе








<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Притиснете:
<b>Чекор 3</b>	Притиснете: . Внесете: Готвење со помош.
<b>Чекор 4</b>	Одберете јадење или тип храна.
<b>Чекор 5</b>	Притиснете: <b>START</b> .

Одберете брзо достапна икона!





## 6.3 Функции за греење







### СТАНДАРД



Функции за греење:	Примена
 <b>Скара</b>	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 <b>Турбо-печење</b>	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 <b>Готвење со вентилатор</b>	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 <b>Замрзната храна</b>	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 <b>Конвенционално готвење</b>	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 <b>Функција за пица</b>	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 <b>Долен грејач</b>	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

Функции за греење:	Примена
 Печење на леб	Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри резултати слични на професионалните во однос на крчкавост, боја и сјајна кора.
 Киснато тесто	За да се забрза киснењето на тестото со квасец. Спречува сушење на површината на тестото и го одржува тестото еластично.

## СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ

Функции за греење:	Примена
 Конзервирање	За конзервирање зеленчук (на пр. кисели краставици).
 Сушење	За сушење исецкано овошје, зеленчук и габи.
 Топлење на чинии	За предзагревање порција пред сервирање.
 Одмрзување	За одмрзување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Потпечено	За јадења како што е лазања или потпечени компири. За запекување и потпекување.
 Бавно готвење	За подготвување меко, сочно печено месо.

Функции за греење:	Примена
 <b>Одржување на топлина</b>	За чување на храната топла.
 <b>Печете со влажен воздух</b>	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.

## 6.4 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014. Тестови според EN 60350-1.

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди. За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 7.1 Опис на функции на часовникот


Функција на часовник	Примена
Време на готвење	За поставување на времето на готвење. Максимумот е 23 ч 59 мин.
Заврши го дејството	За поставување на тоа што ќе се случи кога тајмерот ќе престане да брои.
Одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
Дополнително време	За да се продолжи времето на готвење.

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

Функција на часовник	Примена
Потсетник	За да се постави одбројување. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на печката.
Време на работење	Надгледува колку ќе трае функцијата. Време на работење - можете да го вклучите и исклучите.


## 7.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да се постави часовникот	
Чекор 1	Притиснете: Време во денот
Чекор 2	Поставете го времето. Притиснете: OK

Како да поставите време на готвење	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете: 
Чекор 3	Поставете го времето. Притиснете: OK

Одберете брзо достапна икона!




Како да изберете опција за завршување	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете: 
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.

## Како да изберете опција за завршување

<b>Чекор 4</b>	Притиснете: ● ● ●
<b>Чекор 5</b>	Притиснете: Заврши го дејството
<b>Чекор 6</b>	Одберете ја претпочитаната: Заврши го дејството
<b>Чекор 7</b>	Притиснете: <b>OK</b> . Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

## Како да се одложи почетокот на готвењето


<b>Чекор 1</b>	Поставете ја функцијата за греење и температура.
<b>Чекор 2</b>	Притиснете: 
<b>Чекор 3</b>	Поставете го времето на готвење.
<b>Чекор 4</b>	Притиснете: ● ● ●
<b>Чекор 5</b>	Притиснете: Одложено активирање
<b>Чекор 6</b>	Одберете ја вредноста.
<b>Чекор 7</b>	Притиснете: <b>OK</b> . Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

## Како да го продолжите времето на готвење

Кога е преостанато 10 % од времето за готвење и изгледа дека храната не е подготвена, може да го продолжите времето на готвење. Исто така, може да ја смените функцијата за греење.

Притиснете на **+1min** за да го продолжите времето на готвење.

## Како да ги промените поставките на тајмерот

<b>Чекор 1</b>	Притиснете: 
<b>Чекор 2</b>	Поставете ја вредноста на тајмерот.

# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

Како да ги промените поставките на тајмерот

Чекор 3

Притиснете: ОК

Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.

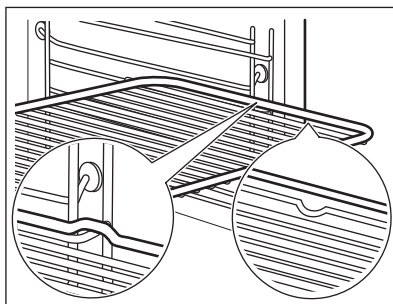
## 8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

### 8.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

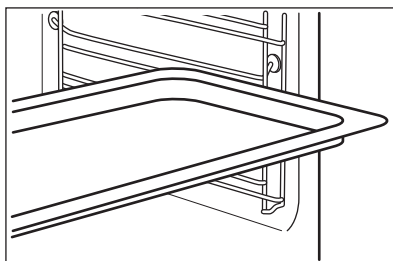
**Решетка:**

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката .



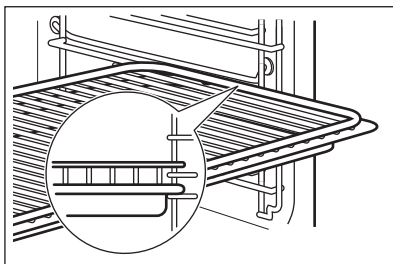
**Плех за печење / Длабока тава:**

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



## Решетка, Плех за печење / Длабока тава:


Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.



## 8.2 Сензор за храна

Сензор за храна- ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

### Има две температури за поставување:

$^{\circ}\text{C}$ Температурата на печката (минимум 120 $^{\circ}\text{C}$ ),	 Температурата на средината.
---	--

### За најдобри резултати при готвењето:

Состојките треба да се на собна температура.	- не користете го со течни јадења.	- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.
--	------------------------------------	--

Печката пресметува приближно време на завршување на готвењето. Тоа зависи од количината на храна, поставената функција на печката и температурата.

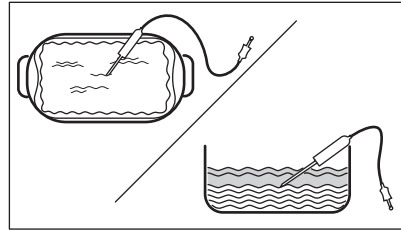
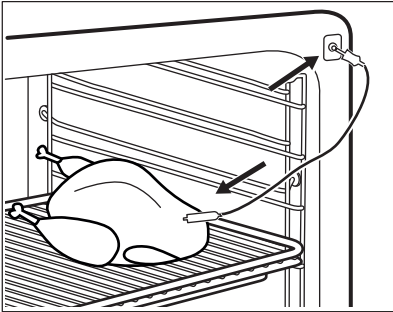
## Начин на користење: Сензор за храна

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
<b>Чекор 3</b>	Ставете: Сензор за храна.
<b>Месо, живина и риба</b>	<b>Ѓувеч</b>

# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

Ставете го врвот од Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од Сензор за храна е внатре во садот.

Поставете го врвот на Сензор за храна во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Користете го работи на садот за печење за да ја поддржите силиконската рачка на Сензор за храна. Врвот на Сензор за храна не треба да го допре дното на садот за печење.



**Чекор 4** Ставете го приклучокот на Сензор за храна во штекерот што се наоѓа на предниот дел на печката.  
На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.


**Чекор 5**  - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.

**Чекор 6**

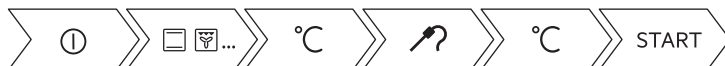
- ● ● - притиснете за да ја поставите претпочитаната функција:
- Звучен аларм - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук.
- Звучен аларм и запрете со готвењето - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук и печката запира.

**Чекор 7** Одберете ја опцијата и притиснете неколку пати: **OK** за да одите на главниот екран.

**Чекор 8** Притиснете: **START** .  
Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.

<b>Чекор 9</b>	<p>Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</b>          Постојат ризици од изгореници затоа што Сензор за храна се вжештува. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.</p> </div>
----------------	--




**Одберете брзо достапна икона!**



## 9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



### 9.1 Како да заштедите: Омилени

Можете да ги зачувате вашите омилени поставки, како што е функцијата за греење, времето за готвење, температурата, или функцијата за чистење. Може да сочувате 3 омилени поставки.

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Одберете ја омилената поставка.
<b>Чекор 3</b>	Притиснете:  . Изберете: Омилени.
<b>Чекор 4</b>	Изберете: Зачувај моментални нагодувања.
<b>Чекор 5</b>	Притиснете + за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени. Притиснете ОК.
<p> - притиснете за да ја ресетирате поставката.   - притиснете за да ја откажете поставката.</p>	

### 9.2 Заклучување на копчињата



Оваа функција спречува случајно менување на функцијата за греење.

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Поставете функција за греење.
<b>Чекор 3</b>	 ,  - притиснете истовремено за да ја вклучите функцијата.

За да ја исклучите функцијата, повторете го чекор 3.

## 9.3 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, печката автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење на печката работи и не се променети поставките.

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

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Крај на готвење, Бавно готвење.

## 9.4 Вентилатор за ладење

Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот за ладење може да продолжи да работи сè додека печката не се олади.

# 10. ПОМОШ И СОВЕТИ

## 10.1 Препораки за готвење








Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.

Вашата печка може да ги пече тестото или месото различно од печката што сте ја имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната.

Ако не можете да ги најдете нагдувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично. За повеќе препораки за готвење видете во табелите за готвење на нашата бев страна. За да ја најдете соодветната Книга со рецепти, проверете го бројот PNC на плочката со спецификации на предната рамка на шуплината на апаратот.

## 10.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (МИН)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	15 - 25
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	140	2	15 - 25
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25

### 10.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја апсорбираат топлината од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.




			
Тавче за пица	Сад за печење	Керамички сад	Рамна тава за печење колачи





Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 cm дијаметар	Керамика 8 cm дијаметар, 5 cm висина	Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар
---	---	---	---

## 10.4 Табели за готвење за институти за тестирање

### Информации за институти за тестирање

Тестови според: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕЊЕ НА ЕДНО НИВО. Печиво во калапи				
		 (°C)	 (мин)	
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	140 - 150	35 - 50	2
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	160	35 - 50	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	160	60 - 90	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	180	70 - 90	1





 ПЕЧЕЊЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити				
 Користете го третото ниво на решетката.				
		 (°C)	 (мин)	
Либ / Печива во ленти	Готвење со вентилатор	140	25 - 40	



## ПЕЧЕЊЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити








Користете го третото ниво на решетката.

		 (°C)	 (мин)
Леб / Печива во ленти, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	160	20 - 30
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	170	20 - 30



## ПЕЧЕЊЕ НА ПОВЕЌЕ НИВОА. Бисквити

		 (°C)	 (мин)	
Леб / Печива во ленти	Готвење со вентилатор	140	25 - 45	1 / 4
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	23 - 40	1 / 4
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	35 - 50	1 / 4

# НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



## ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



Презагрејте ја празната печка 5 минути.



Скара со поставена максимална температура.



(МИН)



Тост

Скара

1 - 3

5

Говедски стек, завртете на половина време

Скара

24 - 30

4

## 11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 11.1 Забелешки за чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.


Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна употреба

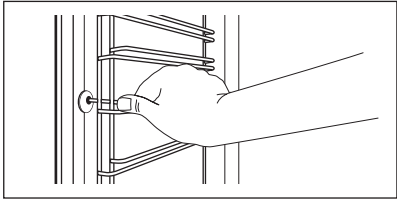
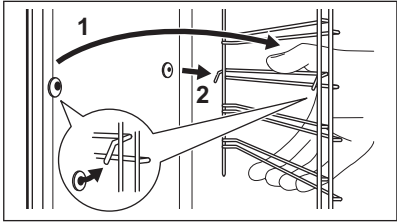
Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

Не чувајте ја храната во печката подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со мека крпа после секоја употреба.

 <p><b>Додатоци</b></p>	<p>Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.</p>
	<p>Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.</p>



## 11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.



<p><b>1 чекор</b></p>	<p>Исклучете ја печката се додека не се олади.</p>	
<p><b>2 чекор</b></p>	<p>Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид.</p>	
<p><b>3 чекор</b></p>	<p>Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид и извадете го.</p>	
<p><b>4 чекор</b></p>	<p>Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед. Иглите за држење на телескопските шини мора да се насочени напред.</p>	

## 11.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.

	<p><b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</b> Постои ризик од изгореници.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.</p>

<p><b>Пред Чистење со пиролиза:</b></p>		
<p>Исклучете ја печката и почекајте да се олади.</p>	<p>Извадете ги сите додатоци и држачите за решетки кои може да се извадат.</p>	<p>Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.</p>

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Вклучете ја печката.	Притиснете:  / Чистење.	Изберете го режимот на чистење.
Опција	Режим на чистење	Времетраење
Пиролитичко чистење, брзо	Лесно чистење	1 h
Пиролитичко чистење, нормално	Нормално чистење	1 h 30 min
Пиролитичко чистење, интензивно	Темелно чистење	3 h
<p> Кога ќе започне чистењето, вратата на рерната е заклучена и светилката не работи. Вентилаторот за ладење работи со поголема брзина.</p>		
<p>STOP - притиснете го за да го зашрете чистењето пред да заврши. Не користете ја печката додека симболот за заклучена врата не исчезне од екранот.</p>		

### Кога ќе заврши чистењето:

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.	Отстранете ги остатоците од дното на внатрешноста.
--	---	--

## 11.4 Потсетник за чистење

Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.
Користете ја функцијата: Чистење со пиролиза.

## 11.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

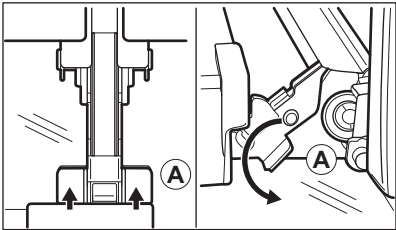
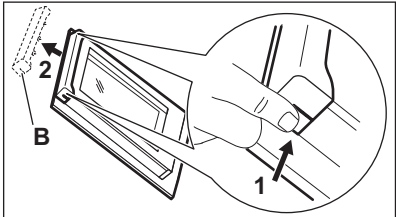
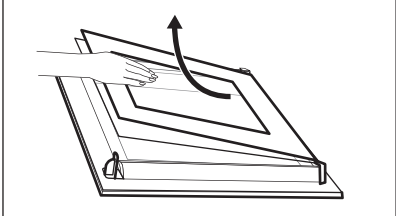
Можете да ја извадите вратата и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен за различни модели.



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**  
Вратата е тешка.



**ВНИМАНИЕ!**  
Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.

<p><b>Чекор 1</b></p>	<p>Целосно отворете ја вратата.</p>	
<p><b>Чекор 2</b></p>	<p>Подигнете ги и притиснете ги стегите (A) на двете шарки на вратата.</p>	
<p><b>Чекор 3</b></p>	<p>Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата на двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.</p>	
<p><b>Чекор 4</b></p>	<p>Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.</p>	
<p><b>Чекор 5</b></p>	<p>Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.</p>	
<p><b>Чекор 6</b></p>	<p>Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.</p>	
<p><b>Чекор 7</b></p>	<p>Исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.</p>	
<p><b>Чекор 8</b></p>	<p>После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.</p>	
<p><b>Чекор 9</b></p>	<p>Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата.</p>	

## 11.6 Како да замените: Светло



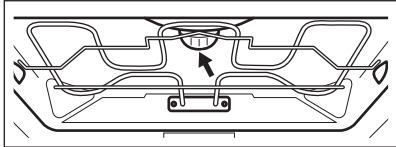
### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

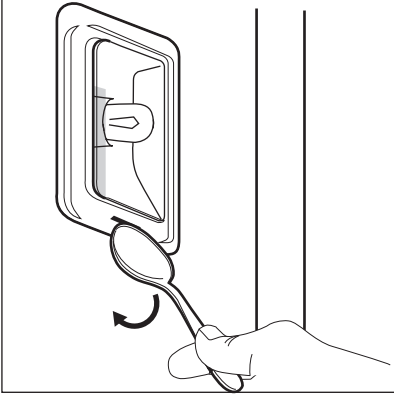
### Пред да ја замените светилката:

1 чекор	2 чекор	3 чекор
Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.	Откачете ја печката од електричното напојување.	Ставете крпа на дното на внатрешноста.

## Горно светло

1 чекор	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.	
2 чекор	Исчистете го стаклениот капак.	
3 чекор	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300 °C.	
4 чекор	Монтирајте го стакленото капаче.	

## Странично светло

<b>1 чекор</b>	Извадете го левиот држач на решетката за да пристапите до светлото.	
<b>2 чекор</b>	Употребете тесен, тап предмет (на пример мала кафена лажичка) за да го извадите стакленото капаче.	
<b>3 чекор</b>	Исчистете го стаклениот капак.	
<b>4 чекор</b>	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300 °C.	
<b>5 чекор</b>	Монтирајте го стакленото капаче.	
<b>6 чекор</b>	Монтирајте го левиот држач на решетката.	




## 12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ






### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!




Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Што да се направи ако...




 <b>Печката не се вклучува или не се загрева</b>	
 <b>Можна причина</b>	 <b>Решение</b>
Рерната не е поврзана со напојување за струја или не е правилно поврзана.	Проверете дали печката е правилно поврзана со електрично напојување.
Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот, видете во поглавјето „Функции на часовник“ за повеќе детали, Како да поставите: Функции на часовник.
Вратата не е добро затворена.	Целосно затворете ја вратата.




# РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

 Печката не се вклучува или не се загрева	
 Можна причина	 Решение
Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар.
Активирана е блокадата за деца во печката.	Видете во поглавјето „Мени“, подмени за: Опции.

 Компоненти	
 Опис	 Решение
Светилката е прегорена.	Сменете ја светилката, за повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“, Како да смените: Светилка.



Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го чистењето ако не е прекинат од прекилот на електрична енергија.

 Проблеми со бежичниот сигнал	
 Можна причина	 Решение
Проблем со бежичниот сигнал.	Проверете ги домашната мрежа и рутерот. Рестартирајте го рутерот.
Инсталиран е нов рутер или се сменил рутерот за конфигурација.	За да ја конфигурирате печката и мобилниот уред повторно, видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб.	Ставете го рутерот колку што може поблиску до печката.

 Проблеми со бежичниот сигнал	
 Можна причина	 Решение
Бежичниот сигнал е прекинат од печката на микробранови кој е ставен до печката,	Исклучете ја микробрановата печка.



## 12.2 Начин на користење: Шифри за грешки

Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка. Во ова поглавје, има листа со проблеми кои може сами да ги решете.

 Код и опис	 Решение
C2 - Сензор за храна е во внатрешноста на печката за време на Чистење со пиролиза.	Извадете ги Сензор за храна.
C3 - вратата не е целосно затворена за време на Чистење со пиролиза.	Затворете ја вратата.
F111 - Сензор за храна не е точно ставен во штекерот.	Ставете го приклучникот Сензор за храна до крај во штекерот.
F240, F439 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.	Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.
F601 - има проблем со сигналот Wi-Fi.	Провере ја врската со мрежата. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F604 - првото поврзување Wi-Fi е неуспешно.	Исклучете ја печката и повторно вклучете ја. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F908 - системот за рерна не може да се поврзе со контролната плоча.	Вклучете и исклучете ја рерната.

Кога една од овие грешки се уште се појавува на екранот, значи дека можеби е исклучен погрешен подсистем. Во тој случај контактирајте го дилерот или овластениот сервисен центар. Ако една од овие грешки се појавува, преостанатиот дел од функции на печката ќе продолжи да работи како и обично.

# ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

 Код и опис	 Решение
F602, F603 - Wi-Fi не е достапна.	Вклучете и исклучете ја рерната.

## 12.3 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на рерната. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на рерната.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:	
Модел (MOD.)	.....
Број на производ (PNC)	.....
Сериски број (SN.)	.....

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Информации за производот и Страница за информации за производот\*

Име на снабдувачот	AEG
Идентификација на моделот	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490
Показател за енергетска ефикасност	61.2
Класа на енергетска ефикасност	A++
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	1.09 kWh/циклус
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0.52 kWh/циклус
Број на празнини	1
Извор на топлина	Електрицитет

Волумен	71 l	
Вид печка	Вградена печка	
Маса	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

\* За Европската Унија, согласно Прописот на ЕУ 65/2014 и 66/2014.  
 За Република Белорусија, согласно СТБ 2478-2017, Додаток G; СТБ 2477-2017, Додатоци А и В.  
 За Украина, согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење во домаќинство - Дел 1: Шпорети, печки, печки на гас и скари - Методи на мерење на работата.

## 13.2 Заштеда на енергија



Печката има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на печката е правилно затворена кога работи печката. Не ја отворајте вратата многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја предзагревајте печката пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

### Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

### Преостаната топлина

Кај некои функции на печката, ако се вклучи програма како Времетраење или Крај на готвење е подолго од 30 мин., греачите се исклучуваат автоматски кај некои функции на печката.

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе ја исклучите печката, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на печката за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во рерната ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

### Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

# СТРУКТУРА НА МЕНИ

---

## Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.

## Печете со влажен воздух


Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

## 14. СТРУКТУРА НА МЕНИ

---

### 14.1 Мени

Притиснете на  за да отворите Мени.

Ставка во мени		Примена
Готвење со помош		Ги листа автоматските програми.
Чистење		Ги листа програмите за чистење.
Омилени		Ги листа омилените поставки.
Опции		За поставка на печката.
Нагодувања	Врски	За конфигурација на мрежата.
	Поставка	За поставка на печката.
	Сервисирање	Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.

### 14.2 Подмени за: Чистење

Подмени	Примена
Пиролитичко чистење, брзо	Времетраење: 1 h.
Пиролитичко чистење, нормално	Времетраење: 1 h 30 min.
Пиролитичко чистење, интензивно	Времетраење: 3 h.

## 14.3 Подмени за: Опции

Подмени	Примена
Светло	Го вклучува и исклучува светлото.
Блок. за безбедност на децата	Спречува ненадејно вклучување на печката. Кога е вклучена оваа опција, на екранот се појавува „Брава за деца“ кога ќе ја вклучите печката. За да овозможите употреба на печката, одберете кодирани букви во азбучен ред. Кога Бравата за деца е вклучена и кога печката е исклучена вратата на печката е заклучена. Пристапот до тајмерот, работењето на далечина и светилката се достапни и кога е вклучена бравата за деца.
Брзо загревање	Го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции на печката.
Потсетник за чистење	Го вклучува и исклучува потсетникот.
Означување на време	Го вклучува и исклучува часовникот.
Дигитален часовник	Го менува форматот на показателот за означување на време.

## 14.4 Под-мени за: Врски

Под мени	Опис
Wi-Fi	За вклучување и исклучување: Wi-Fi.
Работење на далечина	За вклучување и исклучување на далечинска контрола. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Автоматско далечинско ракување	За започнување автоматски на далечинска операција после притискање на ПОЧЕТОК. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Мрежа	За да го проверите статусот на мрежата и јачината на сигналот на: Wi-Fi.
Заборавете ги нагодувањата на мрежата	За исклучување на сегашната мрежа од автоматска конекција со печката.

## 14.5 Подмени за: Поставка

Подмени	Опис
Јазик	Го поставува јазикот на печката.
Осветленост на екранот	Ја поставува осветленоста на екранот.
Тонови на копчиња	Го вклучува и исклучува тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за: ①.
Јачина на звучниот сигнал	Го поставува волуменот на тонот на копчињата и сигналите.
Време во денот	Го поставува моменталното време и датум.

## 14.6 Под-мени за: Сервисирање

Под мени	Опис
Демо-режим	Код за активација / деактивација: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.
Ресетирај ги сите нагодувања	Ги враќа фабричките поставки.




# 15. ЛЕСНО Е!



**Пред првата употреба мора да поставите:**




Јазик	Осветленост на екранот	Тонови на копчиња	Јачина на звучниот сигнал	Време во денот
-------	------------------------	-------------------	---------------------------	----------------

**Научете ги основните икони на контролната плоча и екранот:**

 Вклучено / Исклучено	 Мени	 Омилен	 Wi-Fi	 Таймер	 Сензор за храна	START / STOP
---	---	---	--	---	--	--------------

Почнување со користење на печката				
Брзо почнување	Вклучете ја печката и започнете со готвење со стандардната температура и време на функцијата.	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		Притиснете и држете:  .	 ... - одберете ја претпочитаната функција.	Притиснете: START .
Брзо исклучување	Исклучете ја печката, кој било екран или порака во кое било време.	 - притиснете и задржете сè додека печката не се исклучи.		

Почеток на готвењето				
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 - притиснете за да ја вклучите печката.	 ... - одберете ја функцијата за греење.	°C поставете температура.	OK - притиснете за да потврдите.	START - притиснете за да го започнете готвењето.

Научете како да готвите брзо				
Користете ги автоматските програми за да подготвите брзо јадење со стандардните поставки:				
Готвење со помош	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
	Притиснете:  .	Притиснете:  .	Притиснете:  Готвење со помош.	Одберете го јадењето.

Користете ги брзите функции за да поставите време за готвење	
<b>10 % Помош на крај</b> Употребете 10% Помош на крај за да додадете дополнително време кога преостанува 10 % од времето за готвење.	За да го продолжите времето за готвење, притиснете на <b>+1min</b> .

# ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!

---

## 16. ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!

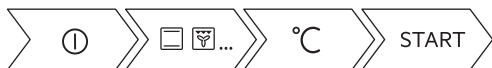
---

Овде може да ги видите сите корисни брзо достапни икони. Исто така може да ги најдете во соодветните поглавја во упатството за употреба.

**Безжично поврзување**



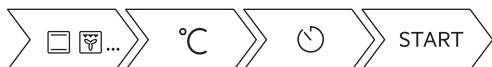
**Како да поставите: Функции на греење**



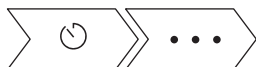
**Како да поставите: Готвење со помош**



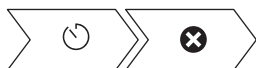
**Како да поставите: Време на готвење**



**Како да одложите: Почеток и крај на готвењето**



**Како да откажете: Постави тајмер**



**Начин на користење: Сензор за храна**




## 17. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

---

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и

## ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!

---

човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

---

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia. Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

---


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

---

<b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>425</b>	2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	431
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	426	2.7 Serwis.....	431
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	426	2.8 Utylizacja.....	432
<b>2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>427</b>	<b>3. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>432</b>
2.1 Instalacja.....	427	3.1 Ogólne informacje.....	432
2.2 Podłączenie elektryczne.....	428	3.2 Akcesoria.....	432
2.3 Sposób używania.....	429	<b>4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....</b>	<b>433</b>
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	430	4.1 Panel sterowania.....	433
2.5 Czyszczenie pyrolityczne.....	430	4.2 Wyświetlacz.....	434
		<b>5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>435</b>
		5.1 Czyszczenie wstępne .....	436

# INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

5.2 Pierwsze połączenie.....	436	<b>11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>452</b>
5.3 Połączenie bezprzewodowe .....	436	11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 452	
5.4 Licencje na oprogramowanie.....	437	11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach .....	453
5.5 Wstępne nagrzewanie.....	437	11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	453
<b>6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>	<b>438</b>	11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	454
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 438		<b>11.5</b>	
6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	438	Sposób demontażu i montażu: Drzwi	454
6.3 Funkcje pieczenia.....	439	11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... 455	
6.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	441	<b>12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>457</b>
<b>7. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>441</b>	12.1 Co zrobić, gdy.....	457
7.1 Opis funkcji zegara.....	441	12.2 Jak postępować: Kody błędów..	458
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	442	12.3 Dane serwisowe.....	459
<b>8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....</b>	<b>444</b>	<b>13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>460</b>
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	444	13.1 Informacje o produkcie i karta produktu* .....	460
8.2 Termosonda.....	445	13.2 Oszczędzanie energii.....	460
<b>9. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>447</b>	<b>14. STRUKTURA MENU.....</b>	<b>461</b>
9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione	447	14.1 Menu.....	461
9.2 Blokada panelu.....	447	14.2 Podmenu: Czyszczenie.....	462
9.3 Automatyczne wyłączenie.....	447	14.3 Podmenu: Opcje.....	462
9.4 Wentylator chłodzący.....	448	14.4 Podmenu opcji: Połączenia.....	463
<b>10. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>448</b>	14.5 Podmenu: Konfiguracja.....	463
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia..	448	14.6 Podmenu opcji: Serwis.....	464
10.2 Termoobieg wilgotny.....	448	<b>15. TO PROSTE!.....</b>	<b>464</b>
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria .....	449	<b>16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....</b>	<b>465</b>
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	450	<b>17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>466</b>

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My AEG Kitchen.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

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

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

### 2.1 Instalacja

**OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560 x 20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4 x 25 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcane – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- 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.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne



## **OSTRZEŻENIE!**

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
  - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
  - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

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

# OPIS URZĄDZENIA

## 2.8 Utylizacja



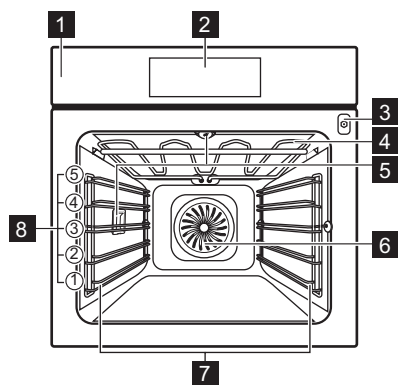
### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje

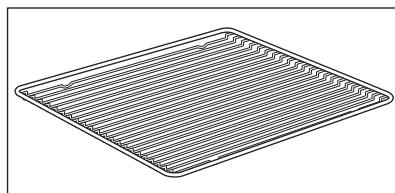


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Gniazdo termosondy
- 4** Grzałka
- 5** Lampa
- 6** Wentylator
- 7** Prowadnice blach, wyjmowane
- 8** Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

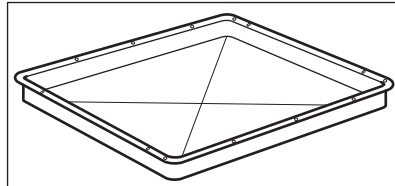
#### **Ruszt**

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



#### **Blacha do pieczenia ciasta**

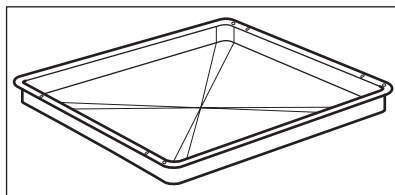
Do ciast i ciasteczek.



# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

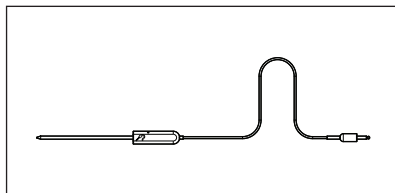
## Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



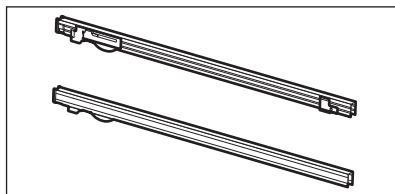
## Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



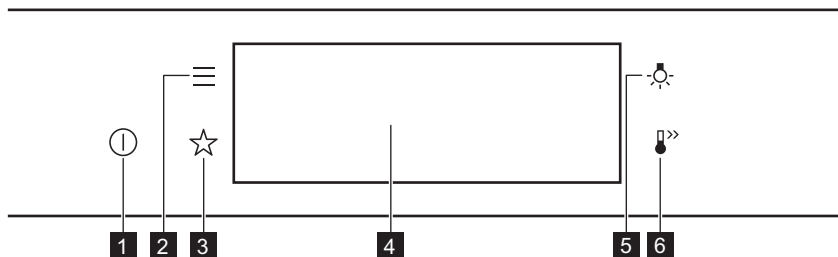
## Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



## 4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA




### 4.1 Panel sterowania



<b>1</b>	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
<b>2</b>	Menu	Wyświetlenie listy funkcji piekarnika.
<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.

# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

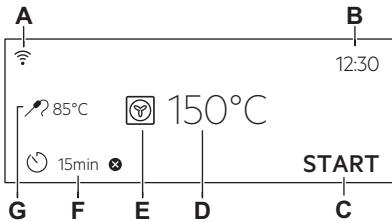
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

		
<b>Naciskaj przycisk</b>	<b>Przesunięcie</b>	<b>Nacisnąć i przytrzymać</b>
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

## 4.2 Wyświetlacz





	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.
	Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.
	Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustalone funkcje i inne dostępne opcje.

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




	<p>Wyświetlacz z ustawionymi funkcjami przycisków.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. Wi-Fi</li><li>B. Aktualna godzina</li><li>C. START/STOP</li><li>D. Temperatura</li><li>E. Funkcje pieczenia</li><li>F. Timer</li><li>G. Termosonda (tylko wybrane modele)</li></ul>
---	---

## Wskaźniki na wyświetlaczu



Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

 <p>Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.</p>	 <p>Powrót do poprzedniego poziomu menu.</p>	 <p>Anulowanie ostatniej czynności.</p>	 <p>Włączanie i wyłączanie opcji.</p>
---	---	--	--

**Wskaźniki Alarm dźwiękowy** – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 <p>Funkcja jest włączona.</p>	 <p>Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.</p>	 <p>Alarm dźwiękowy jest wyłączony.</p>
---	---	--

## Wskaźniki timera

 <p>Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.</p>	 <p>Anulowanie ustawienia.</p>
---	---

**Wskaźnik Wi-Fi** – nie można połączyć piekarnika z siecią Wi-Fi.

 <p>Połączenie Wi-Fi jest włączone.</p>
--

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM






### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

## 5.1 Czyszczenie wstępne

		
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

## 5.2 Pierwsze połączenie



Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

## 5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia piekarnika wymagane są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- urządzenie mobilne połączone z siecią bezprzewodową.

<b>Krok 1</b>	Pobierz aplikację mobilną My AEG Kitchen i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi kolejnych kroków.
<b>Krok 2</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
<b>Krok 4</b>	 — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.
<b>Krok 5</b>	Moduł sieci bezprzewodowej piekarnika włączy się automatycznie w ciągu 90 s.

Można użyć skrótu!



# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz	WLAN 5 GHz
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Moduł Wi-Fi	NIU5-50	

Częstotliwość Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokół	LE: DSSS
Maks. moc	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Kraje członkowskie UE objęte postanowieniem dyrektywy 2014/53/UE: Belgia, Bułgaria, Czechy, Dania, Niemcy, Estonia, Irlandia, Grecja, Hiszpania, Francja, Chorwacja, Włochy, Cypr, Łotwa, Litwa, Luksemburg, Węgry, Malta, Holandia, Austria, Polska, Portugalia, Rumunia, Słowenia, Słowacja, Finlandia, Szwecja, Norwegia, Szwajcaria, Wielka Brytania, Turcja.

## 5.4 Licencje na oprogramowanie


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

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, zapraszamy na witrynę: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIU5).

## 5.5 Wstępne nagrzewanie




**Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.**


<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.



Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

## Krok 3

Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:   
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
Krok 2	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
Krok 3	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
Krok 4	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: <b>OK</b> .
Krok 5	Nacisnąć: <b>START</b> . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.

Można użyć skrótu!



### 6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej




<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć: 
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
<b>Krok 4</b>	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: START .

Można użyć skrótu!









## 6.3 Funkcje pieczenia




### STANDARDOWE






Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Grill</b>	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 <b>Turbo grill</b>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <b>Termoobieg</b>	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Potrawy mrożone</b>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 <b>Górna/dolna grzałka</b>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 <b>Funkcja Pizza</b>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <b>Grzałka dolna</b>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 <b>Chleb</b>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 <b>Wyrastanie ciasta</b>	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.

## SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Pasteryzowanie</b>	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 <b>Suszenie</b>	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 <b>Podgrzewanie talerzy</b>	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Rozmrażanie</b>	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 <b>Zapiekanki</b>	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 <b>Termoobieg (niska temp.)</b>	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 <b>Podtrzymywanie temp.</b>	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 <b>Termoobieg wilgotny</b>	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

## 6.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

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

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

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna,” Oszczędność energii.

## 7. FUNKCJE ZEGARA

### 7.1 Opis funkcji zegara


Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut

# FUNKCJE ZEGARA

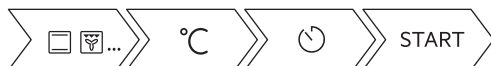
Funkcja zegara	Zastosowanie
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.

## 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara


Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.


Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Można użyć skrótu!




Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

Wybór opcji zakończenia pieczenia	
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć: 
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas pieczenia.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Zakończ działanie.
<b>Krok 6</b>	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
<b>Krok 7</b>	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia	
<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć: 
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas pieczenia.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
<b>Krok 6</b>	Wybrać wartość.
<b>Krok 7</b>	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia	
Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.	
Nacisnąć <b>+1 min</b> , aby wydłużyć czas pieczenia.	

Jak zmienić ustawienia timera	
<b>Krok 1</b>	Nacisnąć: 

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

## Jak zmienić ustawienia timera

**Krok 2** Ustawić wartość dla timera.

**Krok 3** Nacisnąć: OK.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

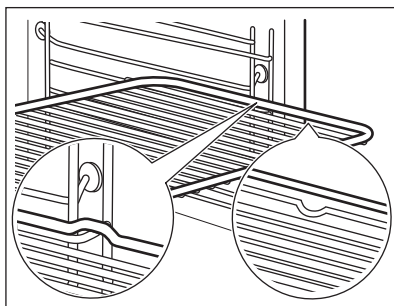
## 8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

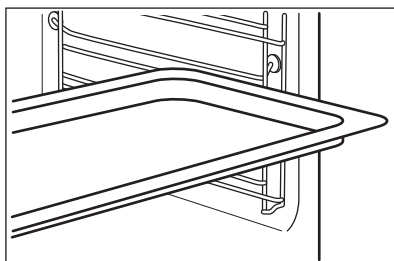
#### **Ruszt:**

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



#### **Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

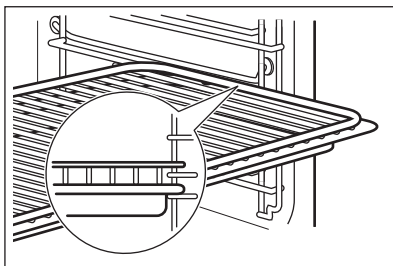
Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



## Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

### Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



## 8.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

### Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

 Temperatura piekarnika: minimum 120°C.	 Temperatura wewnątrz produktu
---	--

### Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

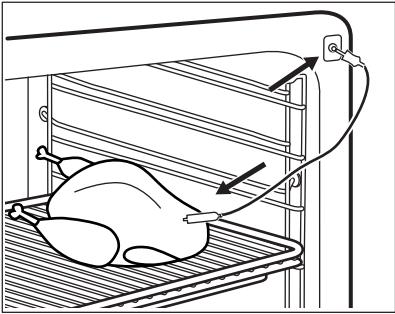
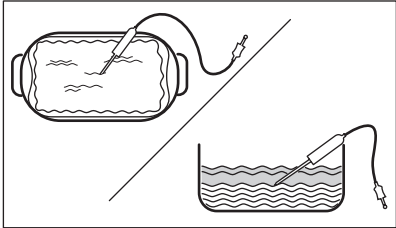


Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.
--	--------------------------------	---

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

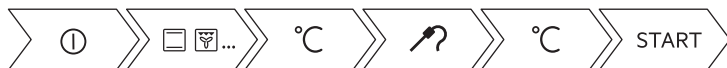
## Obsługa urządzenia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.
<b>Mięso, drób i ryby</b>	<b>Zapiekanki</b>

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

<p>Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.</p>	<p>Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.</p>
	
<b>Krok 4</b>	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
<b>Krok 5</b>	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:</li><li>• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li><li>• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.</li></ul>
<b>Krok 7</b>	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.
<b>Krok 8</b>	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
<b>Krok 9</b>	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div data-bbox="213 1347 1028 1461"> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div>

Można użyć skrótu!



## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Wybrać preferowane ustawienie.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  Wybrać: Ulubione.
<b>Krok 4</b>	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć <b>+</b> , aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk <b>OK</b> .
<p> – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.</p> <p> – nacisnąć, aby anulować ustawienie.</p>	

### 9.2 Blokada panelu



Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia.
<b>Krok 3</b>	,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

### 9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

# WSKAZÓWKI I PORADY

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


Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

## 9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.






# 10. WSKAZÓWKI I PORADY

## 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia


<p>Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.</p> <p>Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.</p> <p>W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.</p> <p>Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.</p>



## 10.2 Termoobieg wilgotny

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

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

## 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria







Należy używać używanych naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.







			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tarty</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Szko średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

## 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

### Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

 <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach</b>				
		 (°C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1





 <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka</b>				
 <b>Użyć trzeciego poziomu piekarnika.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 40	
Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30	
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35	



## PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka








Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30



## PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

		 (°C)	 (min)	
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	35 - 50	1 / 4

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(min)



Tosty

Grill

1 - 3

5

Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu

Grill

24 - 30

4

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



**Środki czyszczące**

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.


Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



**Codzienne użytkowanie**

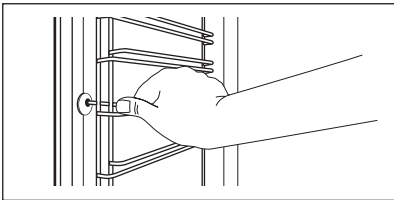
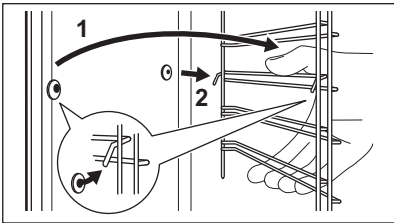
Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

 <b>Wyposażenie</b>	<p>Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.</p>
	<p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>


## 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach


Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wylączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
<b>Krok 3</b>	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.	
<b>Krok 4</b>	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

## 11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne



Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.

	<p><b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem.</p>
--	--

	<p><b>UWAGA!</b> Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłyby to spowodować uszkodzenie piekarnika.</p>
--	---

<b>Przed Czyszczenie pirolityczne:</b>		
<p>Wylączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.</p>	<p>Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.</p>	<p>Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.</p>

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Włączyć piekarnik.	Nacisnąć:  / Czystczenie.	Wybrać tryb czyszczenia.
Opcja	Tryb czyszczenia	Czas
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Lekkie czyszczenie	1 h
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Dokładne czyszczenie	3 h
 Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.		
STOP – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem. Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.		

## Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i zachecać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.
---	-------------------------------------	---------------------------------------

## 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.
Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

## 11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

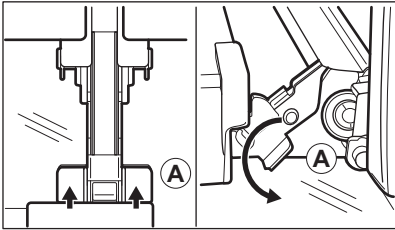
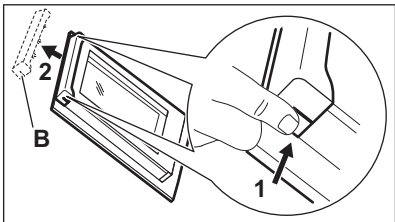
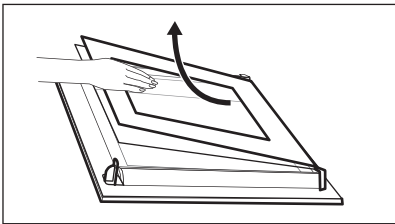
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



**OSTRZEŻENIE!**  
Drzwi są ciężkie.



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

<b>Krok 1</b>	Całkowicie otworzyć drzwi.	
<b>Krok 2</b>	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
<b>Krok 3</b>	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	
<b>Krok 4</b>	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
<b>Krok 5</b>	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć	
<b>Krok 6</b>	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	
<b>Krok 7</b>	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
<b>Krok 8</b>	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
<b>Krok 9</b>	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.	

## 11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

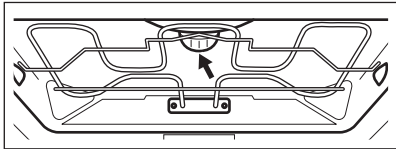
Krok 1	Krok 2	Krok 3
--------	--------	--------

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

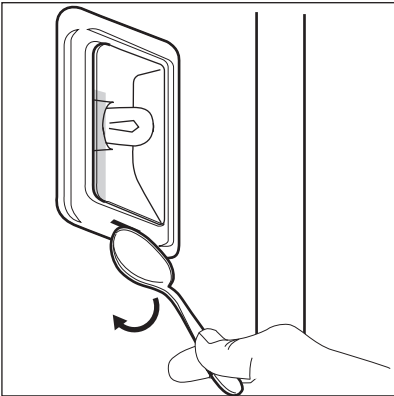
## Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odlączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.
--	----------------------------------	-------------------------------------

## Oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
<b>Krok 2</b>	Wyczyścić szklany klosz.	
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).	
<b>Krok 4</b>	Zamontować klosz.	

## Oświetlenie boczne

<b>Krok 1</b>	Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.	
<b>Krok 2</b>	Zdjąć szklany klosz, podważając go za pomocą wąskiego, tępo zakończonego przedmiotu (np. łyżeczki).	
<b>Krok 3</b>	Wyczyścić szklany klosz.	
<b>Krok 4</b>	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).	
<b>Krok 5</b>	Zamontować klosz.	
<b>Krok 6</b>	Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.	







## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW






### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...



 <b>Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się</b>	
 <b>Możliwa przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.
 <b>Podzespoły</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Żarówka oświetlenia jest przepalona.	Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konservacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.



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

 <b>Problemy z sygnałem Wi-Fi</b>	
 <b>Możliwa przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdź sieć bezprzewodową i router. Uruchom ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Zmienić położenie routera, aby znajdował się jak najbliżej piekarnika.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu piekarnika.	Wyłącz urządzenie mikrofalowe.



## 12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
C2 – Termosonda pozostała w piekarniku podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne.	Wyjąć Termosonda.
C3 – drzwi nie są całkowicie zamknięte podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne.	Zamknij drzwi.
F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi.	Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F604 – nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z siecią Wi-Fi.	Wyłączyć i włączyć piekarnik, a następnie spróbować ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

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

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F602, F603 – funkcja Wi-Fi jest niedostępna.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

## 12.3 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	AEG	
Oznaczenie modelu	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.2	
Klasa efektywności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	71 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.  
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.  
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

### 13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

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

### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

### **Ciepło reszkowe**

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym. Ciepło reszkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

### **Podtrzymywanie temperatury potraw**

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

### **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**

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

### **Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

## 14. STRUKTURA MENU

### 14.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje	Ustawianie konfiguracji piekarnika.

# STRUKTURA MENU

---

Pozycja menu		Zastosowanie
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

## 14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Czas trwania: 1 h.
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Czas trwania: 3 h.

## 14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączenie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy blokada uruchomienia jest aktywna i piekarnik zostanie wyłączony, jego drzwi zostaną zablokowane. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z włączoną opcją Blokada uruchomienia.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączenie przypomnienia.

Podmenu	Zastosowanie
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

## 14.4 Podmenu opcji: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Operacje zdalne	Włączanie i wyłączanie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Automatyczny praca w trybie sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez piekarnik połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

## 14.5 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język piekarnika.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.


# TO PROSTE!




## 14.6 Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.



## 15. TO PROSTE!




Przed pierwszym użyciem należy ustawić:				
Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Aktualna godzina

Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:						
 Włączone / Wyłączone	 Menu	 Ulubione	 Wi-Fi	 Timer	 Termosonda	START / STOP

Rozpoczęcie użytkowania piekarnika				
<b>Szybkie uruchomienie</b>	Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
<b>Szybkie wyłączenie</b>	Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie	 — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy.		

Rozpoczęcie pieczenia				
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>	<b>Krok 4</b>	<b>Krok 5</b>

Rozpoczęcie pieczenia				
 — nacisnąć, aby włączyć piekarnik.	 ... — wybrać funkcję pieczenia.	°C - ustawić temperaturę.	OK — nacisnąć, aby potwierdzić.	START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Jak szybko przyrządzać potrawy				
Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:				
Gotowanie wspomaganie	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  Gotowanie wspomaganie.	Wybrać potrawę.

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia	
<b>10% — wykończenie potrawy</b> Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.	Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć <b>+1 min.</b>

## 16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

### Połączenie bezprzewodowe



### Jak ustawić: Funkcje pieczenia



# MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

---

## Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



## Jak ustawić: Czas pieczenia



## Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia



## Jak anulować: Ustawianie timera





## Obsługa urządzenia: Termosonda



## 17. OCHRONA ŚRODOWISKA

---

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante. Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.  
Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.  
Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....468</b>	<b>3. DESCRIEREA PRODUSULUI..... 475</b>
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... 468	3.1 Prezentare generală..... 475
1.2 Informații generale despre siguranță.....469	3.2 Accesorii..... 475
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... 470</b>	<b>4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....476</b>
2.1 Instalarea..... 470	4.1 Panou de comandă.....476
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..471	4.2 Afișaj.....477
2.3 Utilizarea.....472	<b>5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE..... 478</b>
2.4 Îngrijirea și curățarea.....473	5.1 Curățarea inițială .....478
2.5 Curățarea pirolitică..... 473	5.2 Prima conectare.....478
2.6 Iluminarea interioară.....474	5.3 Conexiune wireless .....479
2.7 Serviciul de asistență tehnică.....474	5.4 Licențele software..... 480
2.8 Eliminare.....474	5.5 Preîncălzirea inițială..... 480

<b>6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>480</b>	<b>11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft .....</b>	<b>495</b>
<b>6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....</b>	<b>480</b>	<b>11.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....</b>	<b>495</b>
<b>6.2 Modul de setare Gătire asistată.....</b>	<b>481</b>	<b>11.4 Semnal De Reamintire La Curățare.....</b>	<b>496</b>
<b>6.3 Funcții de gătire.....</b>	<b>481</b>	<b>11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa.....</b>	<b>496</b>
<b>6.4 Note cu privire la: Aer cald umed.....</b>	<b>483</b>	<b>11.6 Cum se înlocuiește: Bec.....</b>	<b>497</b>
<b>7. FUNCȚIILE CEASULUI.....</b>	<b>484</b>	<b>12. DEPANARE.....</b>	<b>498</b>
<b>7.1 Descrierea funcțiilor ceasului.....</b>	<b>484</b>	<b>12.1 Ce trebuie făcut dacă.....</b>	<b>499</b>
<b>7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....</b>	<b>484</b>	<b>12.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare.....</b>	<b>500</b>
<b>8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII... </b>	<b>486</b>	<b>12.3 Date pentru service.....</b>	<b>501</b>
<b>8.1 Introducerea accesoriilor.....</b>	<b>486</b>	<b>13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>501</b>
<b>8.2 Senzor de gătire.....</b>	<b>487</b>	<b>13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*.....</b>	<b>501</b>
<b>9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....</b>	<b>489</b>	<b>13.2 Economisirea energiei.....</b>	<b>502</b>
<b>9.1 Cum se salvează: Favorite.....</b>	<b>489</b>	<b>14. STRUCTURA MENIULUI.....</b>	<b>503</b>
<b>9.2 Funcția blocare.....</b>	<b>489</b>	<b>14.1 Meniu.....</b>	<b>503</b>
<b>9.3 Oprirea automată.....</b>	<b>489</b>	<b>14.2 Submeniu pentru: Curățare.....</b>	<b>503</b>
<b>9.4 Sufianta cu aer rece.....</b>	<b>490</b>	<b>14.3 Submeniu pentru: Opțiuni.....</b>	<b>504</b>
<b>10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>490</b>	<b>14.4 Submeniu pentru: Conexiuni.....</b>	<b>504</b>
<b>10.1 Recomandări pentru gătit.....</b>	<b>490</b>	<b>14.5 Submeniu pentru: Configurare.....</b>	<b>505</b>
<b>10.2 Aer cald umed.....</b>	<b>490</b>	<b>14.6 Submeniu pentru: Service.....</b>	<b>505</b>
<b>10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate.....</b>	<b>491</b>	<b>15. ESTE SIMPLU!.....</b>	<b>505</b>
<b>10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....</b>	<b>492</b>	<b>16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!.....</b>	<b>506</b>
<b>11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>494</b>	<b>17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....</b>	<b>507</b>
<b>11.1 Note cu privire la curățare.....</b>	<b>494</b>		

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

---

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar

sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile My AEG Kitchen.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Urmele excesive de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

### 2.1 Instalarea

**AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.
- Unitatea încorporată trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	578 (600) mm
---	--------------

Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560 x 20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4 x 25 mm

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.



### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasi sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățarea pirolitică



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
  - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
  - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
  - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
  - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

## 2.6 Iluminarea interioară



### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.8 Eliminare



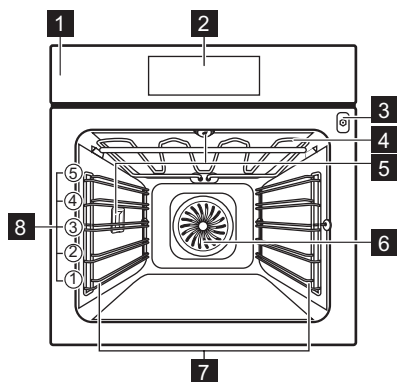
### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală

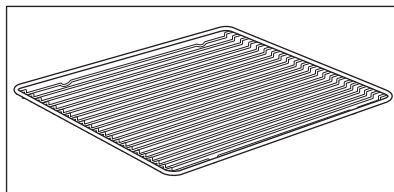


- 1** Panou de comandă
- 2** Afișaj
- 3** Priză pentru senzorul de gătire
- 4** Element de încălzire
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru raft, detașabil
- 8** Poziții raft

### 3.2 Accesorii

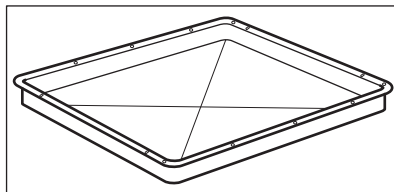
#### Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



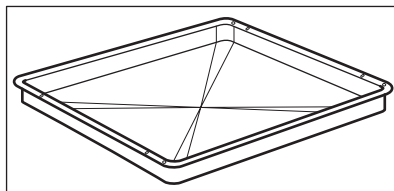
#### Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



#### Cratiță

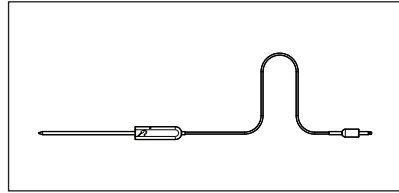
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



# CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

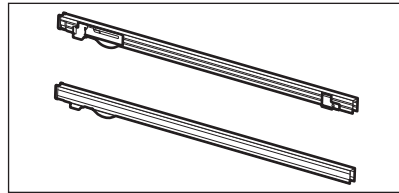
## Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



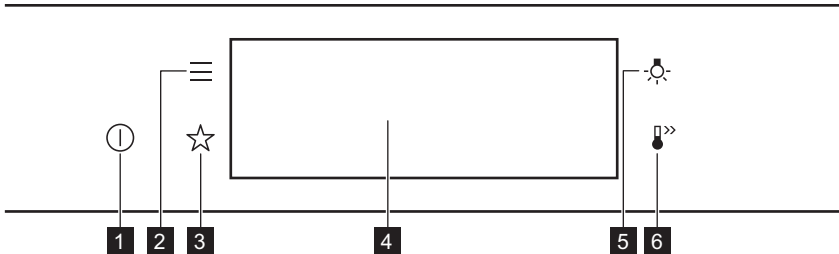
## Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.



## 4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

### 4.1 Panou de comandă

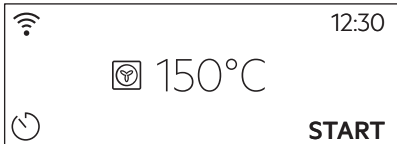
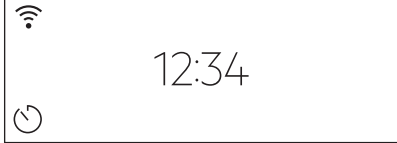
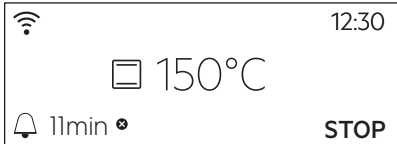
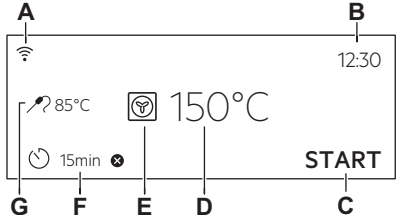


<b>1</b>	Pornit / Oprit	Apăsați lung pentru a porni și a opri cuptorul.
<b>2</b>	Meniu	Listează funcțiile cuptorului.
<b>3</b>	Favorite	Listează setările favorite.
<b>4</b>	Afișaj	Afișează setările curente ale cuptorului.
<b>5</b>	Comutator bec	Pentru a porni și a opri becul.
<b>6</b>	Încălzire rapidă	Pentru activarea și dezactivarea funcției: Încălzire rapidă.

# CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

 <p><b>Apăsați butonul</b></p>	 <p><b>Mutare</b></p>	 <p><b>Apăsați lung</b></p>
<p>Atingeți suprafața cu vârful degetului.</p>	<p>Glisați vârful degetului pe suprafață.</p>	<p>Atingeți suprafața timp de 3 secunde.</p>











## 4.2 Afișaj

	<p>După pornire, afișajul prezintă ecranul principal cu funcția de gătire și temperatura implicită.</p>
	<p>Dacă nu folosiți cuptorul 2 minute, afișajul intră în așteptare.</p>
	<p>Atunci când gătiți, afișajul prezintă funcțiile setate și alte opțiuni disponibile.</p>
	<p>Afișaj cu funcțiile cheie setate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Timpul</li> <li>C. START/STOP</li> <li>D. Temperatură</li> <li>E. Funcții de încălzire</li> <li>F. Cronometru</li> <li>G. Senzor de gătire (doar la modelele selectate)</li> </ul>

### Indicatorii afișajului

Indicatori de bază - pentru a naviga pe afișaj.

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

 Pentru confirmarea selecției / setării.	 Pentru a reveni la nivelul anterior din meniu.	 Pentru a anula ultima acțiune.	 Pentru a porni și a opri opțiunile.
<b>Sonor alarmă indicatorii funcției</b> - când durata setată pentru gătit se încheie, este emis semnalul sonor.			
 Funcția este pornită.	 Funcția este pornită. Gătirea se oprește automat.	 Sonorul alarmei este oprit.	
<b>Indicatoare cronometru</b>			
 Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.	 Pentru anularea setării.		
<b>Wi-Fi indicatorul</b> - cuptorul poate fi conectat la Wi-Fi.			
 Wi-Fi conexiunea este pornită.			

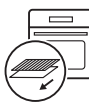


## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Curățarea inițială

		
<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>
Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.	Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.	Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

### 5.2 Prima conectare



Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

## 5.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta cuptorul, aveți nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la rețeaua dvs. wireless.

<b>Pasul 1</b>	Descărcați aplicația pentru mobil My AEG Kitchen și urmați instrucțiunile pentru pașii următori.
<b>Pasul 2</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați:  . Selectați: Setări / Conexiuni
<b>Pasul 4</b>	 - glisați sau apăsați pentru a porni: Wi-Fi.
<b>Pasul 5</b>	Modulul wireless al cuptorului pornește în 90 de sec.

**Luați-o pe scurtătură!**



Frecvența	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
		2400 - 2483,5 Mhz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frecvență Bluetooth	2400 - 2483,5 Mhz
Protocol	LE: DSSS
Putere maximă	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Statele membre UE care sunt acoperite de dispoziția Directivei 2014/53/EU: Belgia, Bulgaria, Republica Cehă, Danemarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spania, Franța, Croația,

# UTILIZAREA ZILNICĂ

Italia, Cipru, Letonia, Lituania, Luxemburg, Ungaria, Malta, Olanda, Austria, Polonia, Portugalia, România, Slovenia, Slovacia, Finlanda, Suedia., Norvegia, Elveția, Marea Britanie, Turcia.

## 5.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. AEG recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.


Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software deschise și deschise ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabile, vă rugăm să vizitați: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NUI5).


## 5.5 Preîncălzirea inițială



**Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.**

**Etapa 1** Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

**Etapa 2** Setări temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

**Etapa 3** Setări temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

# 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.
<b>Pasul 3</b>	Selectați funcția de gătire și apăsați: <b>OK</b> . Afișajul indică: temperatura.
<b>Pasul 4</b>	Setare: temperatura. Apăsați: <b>OK</b> .

<b>Pasul 5</b>	Apăsați: START . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
<b>Pasul 6</b>	Oprii cuptorul.

**Luăți-o pe scurtătură!**



## 6.2 Modul de setare Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire

Grădul până la care este gătit un preparat:

- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut










<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:
<b>Pasul 3</b>	Apăsați: . Accesați: Gătire asistată.
<b>Pasul 4</b>	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: START .

**Luăți-o pe scurtătură!**











## 6.3 Funcții de gătire

## STANDARD

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.</p>
 <p><b>Gatire intensiva</b></p>	<p>Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.</p>
 <p><b>Aer cald cu ventilație</b></p>	<p>Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru încălzire sus și jos.</p>
 <p><b>Preparate congelate</b></p>	<p>Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.</p>
 <p><b>Încalzire sus și jos</b></p>	<p>Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.</p>
 <p><b>Funcție Pizza</b></p>	<p>Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.</p>
 <p><b>Încălzire jos</b></p>	<p>Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.</p>
 <p><b>Coacere pâine</b></p>	<p>Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.</p>
 <p><b>Dospire aluatului</b></p>	<p>Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acesta previne uscarea suprafeței aluatului și menține elasticitatea sa.</p>

## SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Conservare</b>	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 <b>Dezhidratare</b>	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 <b>Încalzire farfurii</b>	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 <b>Decongelare</b>	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 <b>Au Gratin</b>	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 <b>Gătire la temp. scăzută</b>	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 <b>Mentține cald</b>	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 <b>Aer cald umed</b>	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.

### 6.4 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

# FUNCȚIILE CEASULUI

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.


## 7. FUNCȚIILE CEASULUI

### 7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă când cronometrul termină număratoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o număratoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata de rulare a funcției. Cronometru numărătoare directă - îl puteți porni și opri.


### 7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului


Cum se setează ceasul	
Pasul 1	Apăsați: Timpul.
Pasul 2	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Modul de setare a timpului de gătire	
Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setarea timpului. Apăsați: OK.

## Luați-o pe scurtătură!



Cum se alege opțiunea de final	
<b>Pasul 1</b>	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 3</b>	Setați timpul de gătire.
<b>Pasul 4</b>	Apăsați: ● ● ● .
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: Acțiunea de finalizare.
<b>Pasul 6</b>	Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.
<b>Pasul 7</b>	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii	
<b>Pasul 1</b>	Setați funcția de gătire și temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 3</b>	Setați timpul de gătire.
<b>Pasul 4</b>	Apăsați: ● ● ● .
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: Pornire întârziată.
<b>Pasul 6</b>	Alegeți valoarea.
<b>Pasul 7</b>	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Modul de extindere a duratei gătirii
Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.

# MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

## Modul de extindere a duratei gătirii

Apăsăți **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

## Cum se schimbă setările cronometrului

**Pasul 1** Apăsăți: .

**Pasul 2** Setăți valoarea cronometrului.

**Pasul 3** Apăsăți: **OK**.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

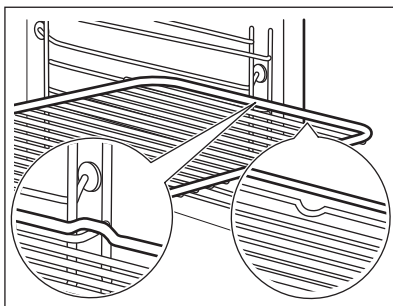
## 8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

### 8.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

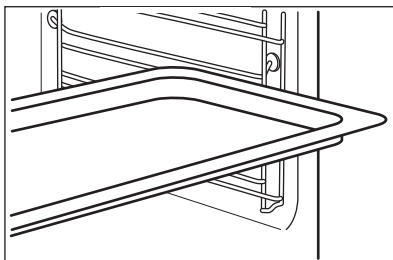
#### Raft sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



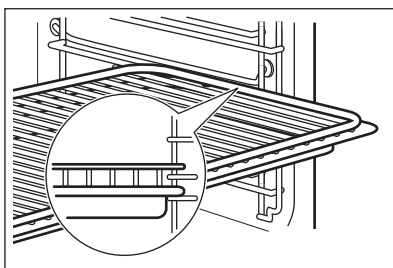
#### Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



## Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.



## 8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

### Există două temperaturi care trebuie setate:



Temperatura cuptorului: minim 120°C.



Temperatura zonei de mijloc.

### Pentru rezultate optime de gătire:

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

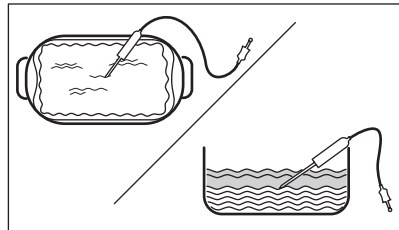
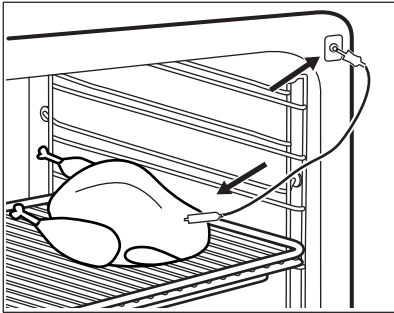
## Modul de utilizare: Senzor de gătire

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.	
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
<b>Pasul 3</b>	Introduceți: Senzor de gătire.	
<b>Carne, pasăre și pește</b>	<b>Caserolă</b>	


# MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Introduceți vârful Sensor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Sensor de gătire se află în interiorul preparatului.

Introduceți vârful Sensor de gătire exact în mijlocul caserolei. Sensor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silikon al Sensor de gătire. Vârful Sensor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.



**Pasul 4** Introduceți Sensor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.

**Pasul 5**  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

**Pasul 6**

- ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.

**Pasul 7** Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: **OK** pentru a accesa ecranul principal.

**Pasul 8** Apăsați: **START** .  
Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

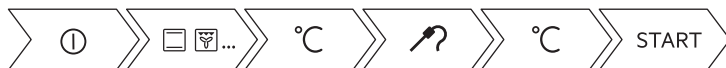
**Pasul 9** Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.



## **AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

**Luțați-o pe scurtătura!**



## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătire, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Selectați setarea preferată.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați: . Selectați: Favorite.
<b>Pasul 4</b>	Selectați: Salvare setări curente.
<b>Pasul 5</b>	Apăsați <b>+</b> pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați <b>OK</b> .
<p> - apăsați pentru a reseta setarea.</p> <p> - apăsați pentru a anula setarea.</p>	

### 9.2 Funcția blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătire.



<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de gătire.
<b>Pasul 3</b>	,  - apăsați în același timp pentru a porni funcția.
Pentru a opri funcția blocare, repetați pasul 3.	

### 9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

## INFORMAȚII ȘI SFATURI

---

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scazută.

### 9.4 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

---

### 10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.






Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru mai multe recomandări de gătire, consultați tabelele de gătit de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi Sfaturile la gătire, consultați numărul PNC de pe plăcuța cu datele tehnice aflată pe cadrul frontal al cavității cuptorului.




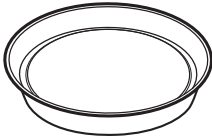
### 10.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

## 10.3 Aer cald umed - accesoriile recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte







# INFORMAȚII ȘI SFATURI







Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm
---	---	---	---

## 10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

### Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

 <b>COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme</b>				
		 (°C)	 (min)	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	70 - 90	1





 <b>COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți</b>				
 <b>Utilizați raftul de pe al treilea nivel.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	160	20 - 30	



## COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți








Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 (°C)	 (min)
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus și jos	170	20 - 30



## COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți

		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	1 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	23 - 40	1 / 4
Pandispan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	35 - 50	1 / 4

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



GRĂTAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



(min)



Pâine prăjită

Grill

1 - 3

5

Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit

Grill

24 - 30

4

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.


Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

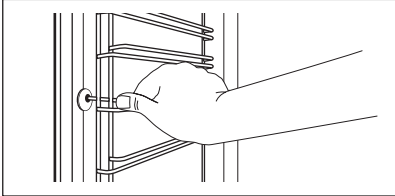
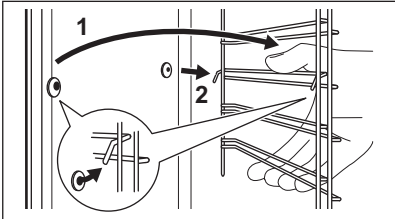
Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.

 <p><b>Accesorii</b></p>	<p>Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.</p>
	<p>Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.</p>

## 11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft


Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<p><b>Etapa 1</b></p>	<p>Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.</p>	
<p><b>Etapa 2</b></p>	<p>Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.</p>	
<p><b>Etapa 3</b></p>	<p>Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.</p>	
<p><b>Etapa 4</b></p>	<p>Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.</p>	

## 11.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică



Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

	<p><b>AVERTISMENT!</b> Există pericolul de arsuri.</p>
--	--

	<p><b>ATENȚIE!</b> Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.</p>
--	---

<p><b>Înainte de Curățare pirolitică:</b></p>		
<p>Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.</p>	<p>Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.</p>	<p>Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.</p>

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Porniți cuptorul.	Apăsați:  / Curățare	Selectați modul de curățare.
Opțiune	Mod de curățare	Durată
Curățare pirolitică, rapidă	Curățare ușoară	1 h
Curățare pirolitică, normală	Curățare normală	1 h 30 min
Curățare pirolitică, intensă	Curățare profundă	3 h
 Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o viteză mai ridicată.		
STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare. Nu utilizați cuptorul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.		

## La terminarea curățării:

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.
---	---------------------------------------	---

## 11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

## 11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



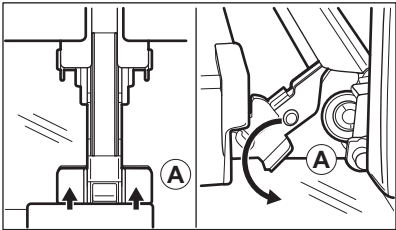
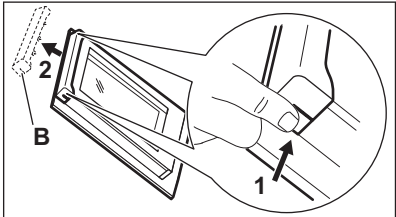
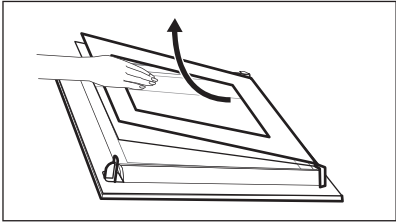
### AVERTISMENT!

Ușa este grea.



### ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

<b>Pasul 1</b>	Deschideți ușa complet.	
<b>Pasul 2</b>	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
<b>Pasul 3</b>	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioră în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	
<b>Pasul 4</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 5</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 6</b>	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
<b>Pasul 7</b>	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Pasul 8</b>	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
<b>Pasul 9</b>	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.	

## 11.6 Cum se înlocuiește: Bec



### AVERTISMENT!

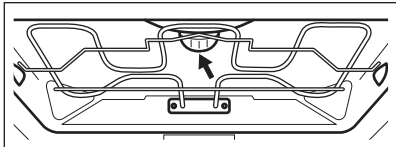
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

# DEPANARE

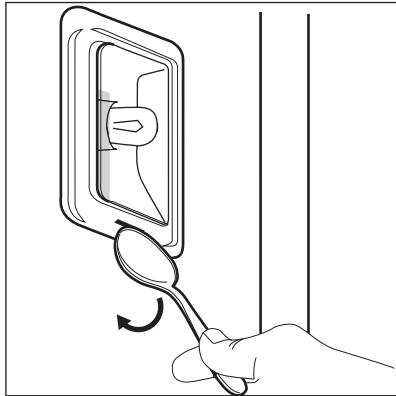
## Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul de sus

Etapa 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
Etapa 2	Curățați capacul de sticlă.	
Etapa 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.	
Etapa 4	Montați capacul de sticlă.	

## Bec lateral

Etapa 1	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.	
Etapa 2	Folosiți un obiect subțire și neascuțit (de exemplu o linguriță) pentru a îndepărta capacul geamului.	
Etapa 3	Curățați capacul de sticlă.	
Etapa 4	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.	
Etapa 5	Montați capacul de sticlă.	
Etapa 6	Instalați suportul din stânga al rafturilor.	




## 12. DEPANARE






### AVERTISMENT!




Consultați capitolele privind siguranța.

## 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

 <b>Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește</b>	
 <b>Cauză posibilă</b>	 <b>Soluție</b>
Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de curent.
Ceasul este neresetat.	Setați ceasul, pentru detalii consultați capitolul „Funcțiile ceasului”, Modul de setare: Funcțiile ceasului.
Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa complet.
Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reappare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.
Dispozitivul Blocare acces copii de la cuptor este activat.	Consultați capitolul „Meniu”, Submeniu pentru: Opțiuni.

 <b>Componente</b>	
 <b>Descriere</b>	 <b>Soluție</b>
Becul este ars.	Înlocuiți becul, pentru detalii consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Cum se înlocuiește: Bec.



Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.



 <b>Probleme cu semnalul Wi-Fi</b>	
 <b>Cauză posibilă</b>	 <b>Soluție</b>
Probleme cu semnalul wireless al rețelei.	Verificați rețeaua wireless și routerul. Reporniți routerul.
S-a instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.	Pentru a configura cuptorul și dispozitivul mobil din nou, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless.
Semnalul rețelei wireless este slab.	Mutați routerul cât mai aproape de cuptor posibil.
Semnalul wireless este întrerupt de un aparat cu microunde pus în apropierea cuptorului.	Oprțiți aparatul cu microunde.

## 12.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare



Când apar erorile software, afișajul prezintă mesajul de eroare.

În această secțiune veți găsi lista cu probleme pe care le puteți gestiona singuri.

 <b>Codul și descrierea</b>	 <b>Soluție</b>
C2 - Senzor de gătire se află în cavitatea cuptorului în timpul Curățare pirolitică.	Scoateți Senzor de gătire.
C3 - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică.	Inchideți usa.
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Introduceți complet Senzor de gătire în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curățați suprafața afișajului. Asigurați-vă că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F601 - există o problemă cu semnalul Wi-Fi.	Verificați conexiunea la rețea. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless.
F604 - prima conectare la Wi-Fi a eșuat.	Oprțiți cuptorul și porniți-l pentru a încerca din nou. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless.

 Codul și descrierea	 Soluție
F908 - sistemul cuptorului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprțiți și porniți din nou cuptorul.

Când unul dintre aceste mesaje de eroare continuă să apară pe afișaj, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactați dealerul sau un Centru de service autorizat. Dacă apare una dintre aceste erori, restul funcțiilor cuptorului vor continua să opereze ca de obicei.

 Codul și descrierea	 Soluție
F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil.	Oprțiți și porniți din nou cuptorul.

## 12.3 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs\*

Numele furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490
Indexul de eficiență energetică	61.2
Clasa de eficiență energetică	A++

Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.52 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	71 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat	
Masă	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.  
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.  
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

## 13.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

### Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătit este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se opresc automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

## Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

## Gătirea cu becul stins

Oprți becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.

## Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.

## 14. STRUCTURA MENIULUI

### 14.1 Meniu

Apăsați  pentru a deschide Meniu.

Element din meniu		Utilizare
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația cuptorului.
Setări	Conexiuni	Pentru a seta configurarea rețelei.
	Configurare	Pentru a seta configurația cuptorului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

### 14.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Aplicație
Curățare pirolitică, rapidă	Durata: 1 h.
Curățare pirolitică, normală	Durata: 1 h 30 min.
Curățare pirolitică, intensă	Durata: 3 h.

## 14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge becul.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a cuptorului. Când opțiunea este pornită, textul „Blocare acces copii” apare pe afișaj când porniți cuptorul. Pentru a permite utilizarea cuptorului, alegeți literele din cod în ordine alfabetică. Atunci când Blocare acces copii este pornită și cuptorul este stins, ușa cuptorului este blocată. Accesul la cronometru, utilizarea de la distanță și becul este disponibil cu Blocare acces copii.
Încălzire rapidă	Scurtează durata încălzirii. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții ale cuptorului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește reamintirea.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul indicării timpului afișat.

## 14.4 Submeniu pentru: Conexiuni

Submeniu	Descriere
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.
Operații de la distanță	Pentru a activa și dezactiva telecomanda. Opțiune disponibilă doar după ce porniți: Wi-Fi.
Operațiuni de telecomandă automată	Pentru a începe automat operarea de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce porniți: Wi-Fi.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Dezactivează rețeaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a rețelei curente cu cuptorul.

## 14.5 Submeniu pentru: Configurare



Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba cuptorului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonul câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonului pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor și semnalelor de la taste.
Timpul	Setează ora și data curentă.

## 14.6 Submeniu pentru: Service




Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetați toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.




## 15. ESTE SIMPLU!




Înainte de prima utilizare trebuie să setați				
Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsare taste	Timpul

Familiarizați-vă cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:						
 Pornit / Oprit	 Meniu	 Favorite	 Wi-Fi	 Cronometru	 Senzor de gătire	START / STOP

# ESTE SIMPLU!

Începeți să folosiți cuptorul				
<b>Pornire rapidă</b>	Porniți cuptorul și începeți gătitul cu temperatura și durata implicată pentru funcție.	<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>
		Apăsăți lung: 	 ... - selectați funcția preferată.	Apăsăți: START .
<b>Oprire rapidă</b>	Oprește cuptorul în orice moment, din orice ecran sau mesaj.	 - apăsați lung până când cuptorul se stinge.		

Începeți gătitul				
<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>	<b>Pasul 4</b>	<b>Pasul 5</b>
 - apăsați pentru a porni cuptorul.	 ... - selectați funcția de gătit.	 - setați temperatura .	OK - apăsați pentru a confirma.	START - apăsați pentru a porni gătitul.

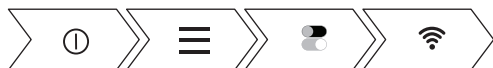
Aflați cum să gătiți rapid				
<b>Folosiți programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu setările predefinite:</b>				
<b>Gătire asistată</b>	<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>	<b>Pasul 4</b>
	Apăsăți: 	Apăsăți: 	Apăsăți:  Gătire asistată.	Alegeți preparatul.

Pentru a seta durata de gătit folosiți funcțiile rapide	
<b>10% Ajutor finisare</b> Folosiți 10% Ajutor finisare pentru a adăuga o extindere de timp când a mai rămas 10% din durata gătitului.	Pentru a prelungi durata de gătit apăsați <b>+1min.</b>

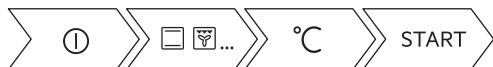
## 16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Aici puteți vedea toate scurtăturile utile. Le puteți găsi și în capitolele dedicate din manualul utilizatorului.

## Conexiune wireless



## Modul de setare Funcții de încălzire



## Modul de setare Gătire asistată



## Modul de setare Durată gătire



## Întârzierea: Pornirea și terminarea gătirii





## Anularea: Setarea cronometrului



## Modul de utilizare: Senzor de gătire



## 17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

---

Хвала што сте изабрали овај АЕГ производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

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



Региструјте производ ради боље услуге:

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



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

---


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

---

<b>1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....</b>	<b>509</b>	<b>3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....</b>	<b>516</b>
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	510	3.1 Општи приказ.....	516
1.2 Опште мере безбедности.....	510	3.2 Прибор.....	516
<b>2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....</b>	<b>511</b>	<b>4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА.....</b>	<b>517</b>
2.1 Монтажа.....	511	4.1 Командна табла.....	517
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	512	4.2 Дисплеј.....	518
2.3 Употреба.....	513	<b>5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....</b>	<b>519</b>
2.4 Нега и чишћење.....	514	5.1 Прво чишћење.....	519
2.5 Пиролитичко чишћење.....	514	5.2 Прво прикључивање.....	519
2.6 Унутрашње осветљење.....	515	5.3 Бежична веза.....	520
2.7 Сервисирање.....	515	5.4 Софтверске лиценце.....	521
2.8 Одлагање.....	515	5.5 Иницијално предгревање.....	521

<b>6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>521</b>	<b>11.2</b> Како да извадите: Подршке за решетке.....	536
<b>6.1</b> Како да подесите: Функције загревања.....	521	<b>11.3</b> Како да користите: Пиролитичко чишћење.....	537
<b>6.2</b> Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	522	<b>11.4</b> Подсетник за чишћење.....	538
<b>6.3</b> Функције загревања.....	523	<b>11.5</b> Како да скинете и монтирате: Врата.....	538
<b>6.4</b> Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	525	<b>11.6</b> Како да замените: Лампица.....	539
<b>7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....</b>	<b>525</b>	<b>12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....</b>	<b>540</b>
<b>7.1</b> Опис функција сата.....	525	<b>12.1</b> Шта учинити ако.....	540
<b>7.2</b> Како да подесите: Функције сата.....	526	<b>12.2</b> Како да поступате у случају: Кодови грешке.....	541
<b>8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....</b>	<b>528</b>	<b>12.3</b> Подаци о сервисирању.....	542
<b>8.1</b> Убацивање прибора.....	528	<b>13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>543</b>
<b>8.2</b> Температурни сензор.....	528	<b>13.1</b> Информације о производу и Лист са информацијама о производу*.....	543
<b>9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....</b>	<b>530</b>	<b>13.2</b> Уштеда енергије.....	544
<b>9.1</b> Како да сачувате: Омиљено.....	530	<b>14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....</b>	<b>544</b>
<b>9.2</b> Контролна брава.....	531	<b>14.1</b> Мени.....	544
<b>9.3</b> Аутоматско искључивање.....	531	<b>14.2</b> Подмени за: Чишћење.....	545
<b>9.4</b> Вентилатор за хлађење.....	531	<b>14.3</b> Подмени за: Опције.....	545
<b>10. КОРИСНИ САВЕТИ.....</b>	<b>532</b>	<b>14.4</b> Подмени за: Везе.....	546
<b>10.1</b> Препоруке у вези са печењем.....	532	<b>14.5</b> Подмени за: Конфигурација.....	547
<b>10.2</b> Влажно печење уз вентилатор.....	532	<b>14.6</b> Подмени за: Сервисирање.....	547
<b>10.3</b> Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	533	<b>15. ЛАКО ЈЕ!.....</b>	<b>547</b>
<b>10.4</b> Табеле кувања за институте за тестирање.....	533	<b>16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!.....</b>	<b>548</b>
<b>11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....</b>	<b>535</b>	<b>17. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....</b>	<b>549</b>
<b>11.1</b> Напомене у вези са чишћењем.....	536		

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

## 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као и особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My AEG Kitchen.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења морате уклонити вишак просуте хране. Уклоните све делове из рерне.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

---

### 2.1 Монтажа



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршке.

# БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) мм
Ширина кухињског елемента	560 мм
Дубина кухињског елемента	550 (550) мм
Висина предње стране уређаја	594 мм
Висина задње стране уређаја	576 мм
Ширина предње стране уређаја	595 мм
Ширина задње стране уређаја	559 мм
Дубина уређаја	567 мм
Дубина уграђеног уређаја	546 мм
Дубина са отвореним вратима	1027 мм
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560 x 20 мм
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 мм
Монтажни завртњи	4 x 25 мм

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.

- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.

- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Не сме се користити у друге сврхе, нпр. за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Пиролитичко чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:
  - Било какве остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене.
  - Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с производом) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подале од уређаја док ради пиролитичко чишћење.
- Уређај постаје вруо и вруо ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те вам стога препоручујемо следеће:
  - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
  - Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.

- Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну температуру у добро проветреном простору.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, таџни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остаџи кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

## 2.6 Унутрашње осветљење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.8 Одлагање



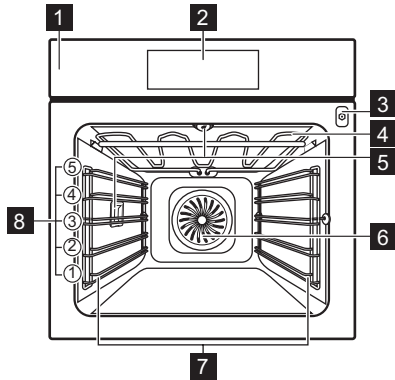
### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните вакуу да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ

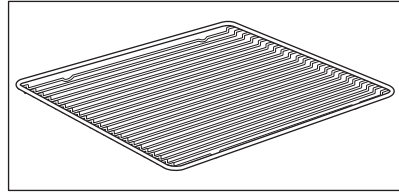


- 1 Командна табла
- 2 Дисплеј
- 3 Утичница температурног сензора
- 4 Грејни елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Носач решетке, покретни
- 8 Положаји решетке

### 3.2 Прибор

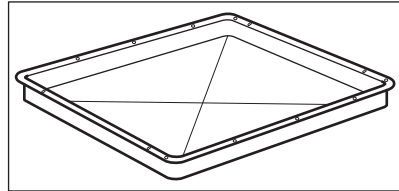
#### Решетка полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



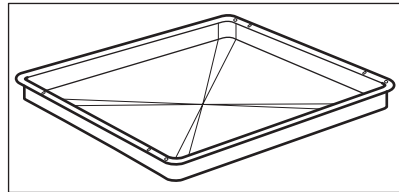
#### Плех за печење

За колаче и кексе.



#### Грил/дубоки тигањ

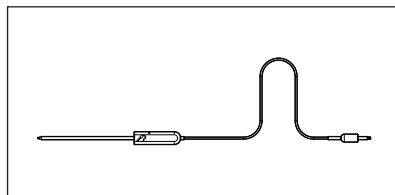
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



# КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

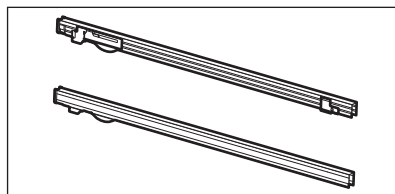
## Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



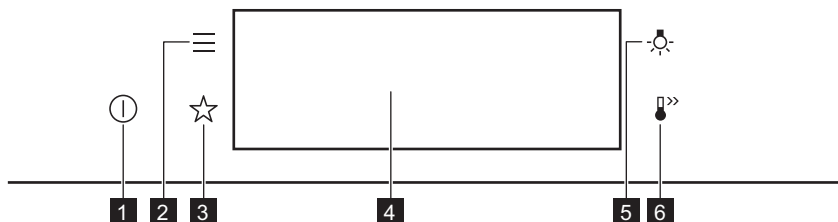
## Телескопске вођице

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



## 4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

### 4.1 Командна табла


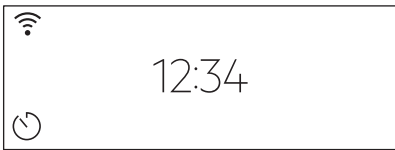
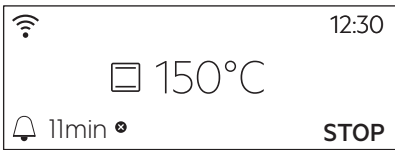
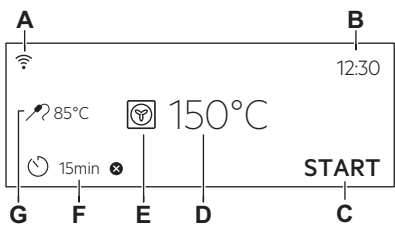


<b>1</b>	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили рерну.
<b>2</b>	Мени	Приказује функције рерне.
<b>3</b>	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
<b>4</b>	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања рерне.
<b>5</b>	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
<b>6</b>	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

# КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

 <p><b>Притисните дугме</b></p>	 <p><b>Померите</b></p>	 <p><b>Притисните и задржите</b></p>
<p>Додирните површину врхом прста.</p>	<p>Превуците прстом преко површине.</p>	<p>Додирните површину на 3 секунде.</p>

## 4.2 Дисплеј

	<p>Након укључивања, на дисплеју се приказује главни екран са функцијом загревања и под-разумеваном температуром.</p>
	<p>Ако рерну не користите 2 минута, дисплеј прелази у режим приправности.</p>
	<p>Када кувате, на дисплеју се приказују подешене функције и друге доступне опције.</p>
	<p>Дисплеј са подешеним кључним функцијама.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Вај-фај</li> <li>B. Доба дана</li> <li>C. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ</li> <li>D. Температуре</li> <li>E. Функције загревања</li> <li>F. Тајмер</li> <li>G. Температурни сензор (само на одабраним моделима)</li> </ul>

### Индикатори дисплеја

**Основни индикатори** – за навигацију по дисплеју.

<p align="center"><b>OK</b></p> <p>За потврђивање изабране ставке/подешавања.</p>	<p align="center"></p> <p>За враћање за један ниво уназад у менију.</p>	<p align="center"></p> <p>За поништавање последње активности.</p>	<p align="center"></p> <p>За укључивање и искључивање опција.</p>
<p><b>Индикатори функције Огласи звучни сигнал</b> – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.</p>			
<p align="center"></p> <p>Функција је укључена.</p>	<p align="center"></p> <p>Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.</p>	<p align="center"></p> <p>Звук аларма је искључен.</p>	
<p><b>Индикатори времена</b></p>			
<p align="center"></p> <p>За подешавање функције: Одложени старт.</p>	<p align="center"></p> <p>За отказивање подешавања.</p>		
<p><b>Индикатор за Вај-фај</b> – рерна може да се повеже на Wi-Fi.</p>			
<p align="center"></p> <p>Вај-фај веза је укључена.</p>			

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Прво чишћење

<p align="center"></p>	<p align="center"></p>	<p align="center"></p>
<p align="center"><b>Корак 1</b></p>	<p align="center"><b>Корак 2</b></p>	<p align="center"><b>Корак 3</b></p>
<p>Уклоните сав прибор и носаче решетке из рерне.</p>	<p>Очистите рерну и прибор топлим водом, благим детерџентом и меком крпом.</p>	<p>Вратите прибор и носаче решетке у рерну.</p>

### 5.2 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.



# ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Доба дана.

## 5.3 Бежична веза

За повезивање рерне потребни су вам:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на вашу бежичну мрежу.

<b>Корак 1</b>	Преузмите мобилну апликацију My AEG Kitchen и пратите упутства за даље кораке.
<b>Корак 2</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 3</b>	Притисните:  . Изаберите: Подешавања / Везе.
<b>Корак 4</b>	 - померите прстом или притисните ради укључивања: Вај-фај.
<b>Корак 5</b>	Бежични модул рерне стартоваће у року од 90 секунди.

Пођите пречицом!



Фреквенција	WLAN на 2,4 GHz	WLAN на 5 GHz
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi модул	NIU5-50	

Фреквенција Bluetooth везе	2400–2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS
Максимална снага	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Земље чланице ЕУ обухваћене одредбом Директиве 2014/53/ЕУ: Белгија, Бугарска, Чешка, Данска, Немачка, Естонија, Ирска, Грчка, Шпанија, Француска, Хрватска, Италија,

Кипар, Летонија, Литванија, Луксембург, Мађарска, Малта, Холандија, Аустрија, Пољска, Португал, Румунија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Швајцарска, Велика Британија, Турска.

## 5.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. Компанија AEG са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.


Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (фасцикла NIU5).


## 5.5 Иницијално предгревање




**Претходно загрејте рерну пре прве употребе.**

**Корак 1** Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.

**Корак 2** Подесите максималну температуру за функцију: .  
Оставите рерну да ради 1 сат.

**Корак 3** Подесите максималну температуру за функцију: .  
Оставите рерну да ради 15 минута.

 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Како да подесите: Функције загревања

**Корак 1** Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.

**Корак 2** Притисните симбол функције грејања да бисте ушли у подмени.

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

<b>Корак 3</b>	Одаберите функцију загревања и притисните: <b>OK</b> . Дисплеј приказује: температуру.
<b>Корак 4</b>	Подесите температуру. Притисните: <b>OK</b> .
<b>Корак 5</b>	Притисните: <b>START</b> . Температурни сензор – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.
STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.	
<b>Корак 6</b>	Искључите рерну.

## Пођите пречицом!



## 6.2 Како да подесите: Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор

Степен до ког се јело кува:

- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више








<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Притисните:
<b>Корак 3</b>	Притисните: . Унесите: Потпомогнута припрема.
<b>Корак 4</b>	Изаберите јело или врсту хране.
<b>Корак 5</b>	Притисните: <b>START</b> .

Пођите пречицом!





## 6.3 Функције загревања







### СТАНДАРДНО



Функција загревања	Примена
 <b>Гриловање</b>	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 <b>Турбо гриловање</b>	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 <b>Печење уз равни вентил.</b>	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
 <b>Смрзнута храна</b>	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 <b>Загревање одозго/одоздо</b>	За печење на једном положају решетке.
 <b>Функција за пилу</b>	За печење пиле. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 <b>Загревање одоздо</b>	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Функција загревања	Примена
 Печење хлеба	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
 Дизање теста	За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.

## ДЕЛИКАТЕСИ

Функција загревања	Примена
 Конзервисање	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).
 Сушење	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.
 Загревање посуђа	За загревање посуђа пре сервирања.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Гратинирано	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Споро печење	За припремање меког, сочног печења.

Функција загревања	Примена
 <p>Одржавање топлоте</p>	За одржавање топлоте хране.
 <p>Влажно печење уз вентилатор</p>	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.

## 6.4 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

## 7. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 7.1 Опис функција сата


Функција сата	Примена
Време кувања	За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 h 59 min.
Крај активности	За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем.
Одложени старт	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	За продужење времена кувања.
Подсетник	За подешавање одбројавања. Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад рерне.

# ФУНКЦИЈЕ САТА

Функција сата	Примена
Тајмер током рада	Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити.


## 7.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите сат	
Корак 1	Притисните: Доба дана
Корак 2	Подесите тајмер. Притисните: OK

Како да подесите време кувања	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните: 
Корак 3	Подесите тајмер. Притисните: OK

Пођите пречицом!




Како да изаберете опцију за завршетак	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните: 
Корак 3	За подешавање времена кувања.
Корак 4	Притисните: ● ● ●
Корак 5	Притисните: Крај активности

## Како да изаберете опцију за завршетак

<b>Корак 6</b>	Изаберите жељени: Крај активности
<b>Корак 7</b>	Притисните: <b>OK</b> . Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

## Како да одложите почетак кувања


<b>Корак 1</b>	Подесите функцију загревања и температуру.
<b>Корак 2</b>	Притисните: 
<b>Корак 3</b>	За подешавање времена кувања.
<b>Корак 4</b>	Притисните: ● ● ●
<b>Корак 5</b>	Притисните: Одложени старт
<b>Корак 6</b>	Изаберите вредност.
<b>Корак 7</b>	Притисните: <b>OK</b> . Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

## Како се продужава времена кувања

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања.

Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

## Како да промените подешавање тајмера

<b>Корак 1</b>	Притисните: 
<b>Корак 2</b>	Подесите вредност тајмера.
<b>Корак 3</b>	Притисните: <b>OK</b>
Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.	

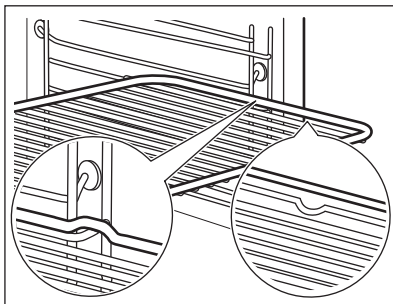
## 8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

### 8.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

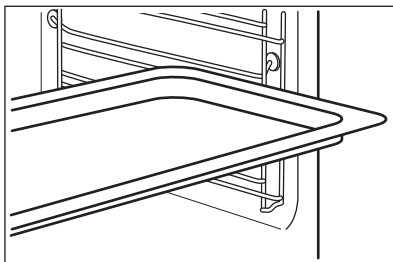
**Решеткаста полица:**

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



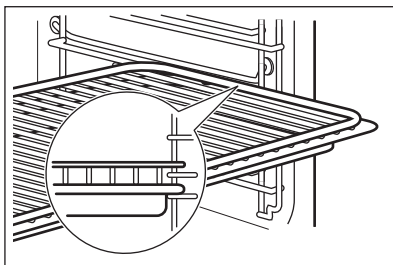
**Плех за печење / Дубоки тигањ:**

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



**Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:**

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.




### 8.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

## Треба да се подесе две температуре:

°C Температура рерне: минимум 120°C.	 Температура у средини.
---	---

## За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.	Не користите за течна јела.	Током кувања мора да остане унутар хране.
---	-----------------------------	---

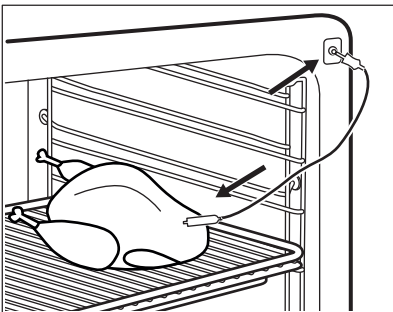
Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

## Како да користите: Температурни сензор

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
<b>Корак 3</b>	Поставите: Температурни сензор.

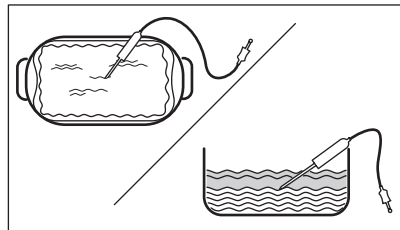
### Месо, живина и риба

Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.





### Касерола

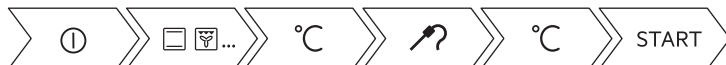
Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.



## ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

Корак 4	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
Корак 5	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
Корак 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • - притисните да бисте подесили жељену опцију:</li><li>• Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.</li><li>• Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и пећница престаје са радом.</li></ul>
Корак 7	Изаберите опцију и узастопно притисните: <b>OK</b> да бисте прешли на главни екран.
Корак 8	Притисните: <b>START</b> . Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
Корак 9	Извучите утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</div>


Пођите пречицом!





## 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 9.1 Како да сачувате: Омиљено



Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чистења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Изаберите жељено подешавање.
Корак 3	Притисните:  . Изаберите: Омиљено.
Корак 4	Изаберите: Сачувај тренутна подешавања.

<b>Корак 5</b>	Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните ОК.
 – притисните да бисте поништили подешавање.  – притисните да бисте отказали подешавање.	



## 9.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања.
<b>Корак 3</b>	 ,  – притисните истовремено ради укључивања функције.
Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.	

## 9.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро печење.

## 9.4 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

## 10. КОРИСНИ САВЕТИ





### 10.1 Препоруке у вези са печењем








Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране. Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан. Још прпрепорука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте број производа (PNC) на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости рерне.

### 10.2 Влажно печење у вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	15 - 25
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	140	2	15 - 25
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25

## 10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

			
<b>Плех за пизу</b>	<b>Посуда за печење</b>	<b>Мала посуда за печење</b>	<b>Плех за флан</b>
Таман, нерелектујући Пречник 28 см	Таман, нерелектујући Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерелектујући Пречник 28 см

## 10.4 Табеле кувања за институте за тестирање






### Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

# КОРИСНИ САВЕТИ



## ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Печење у плеховима





		 (°C)	 (min)	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/ одоздо	160	35 - 50	2
Пита с јабукама, 2 пле- ха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	160	60 - 90	2
Пита с јабукама, 2 пле- ха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	180	70 - 90	1



## ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс








Користите трећи ниво решетке.

		 (°C)	 (min)
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вен- тил.	140	25 - 40
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица, прет- ходно загрејте празну рер- ну	Загревање одозго/ одоздо	160	20 - 30
Ситни колачи, 20 по пле- ху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вен- тил.	150	20 - 35
Ситни колачи, 20 по пле- ху, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/ одоздо	170	20 - 30



## ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс

		 (°C)	 (min)	
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	1 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	23 - 40	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	35 - 50	1 / 4







## ГРИЛ



Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.



Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

		 (min)	
Тост	Гриловање	1 - 3	5
Говеђи котлет, окрените када истекне половина времена	Гриловање	24 - 30	4




## 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

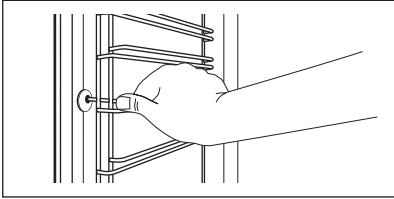
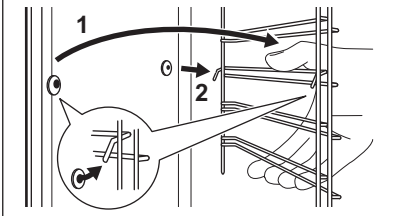
Погледајте поглавља о безбедности.

## 11.1 Напомене у вези са чишћењем

 <p><b>Средства за чишћење</b></p>	<p>Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлим водом и благим средством за чишћење.</p> <p>За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.</p> <p>Очистите мрље благим детерџентом.</p>
 <p><b>Свакодневна употреба</b></p>	<p>Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.</p> <p>Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.</p>
 <p><b>Прибор</b></p>	<p>Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлим водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.</p> <p>Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.</p>

## 11.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<p><b>Корак 1</b></p>	<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p><b>Корак 2</b></p>	<p>Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.</p>	
<p><b>Корак 3</b></p>	<p>Извучите задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p><b>Корак 4</b></p>	<p>Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.</p>	

## 11.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.




### ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

### Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор и уклоните носаче решетке.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.
---	--	---

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Укључите рерну.	Притисните:  / Чишћење.	Изаберите режим чишћења.
Опција	Режим чишћења	Трајање
Пиролитичко чишћење, брзо	Благо чишћење	1 h
Пиролитичко чишћење, нормално	Нормално чишћење	1 h 30 min
Пиролитичко чишћење, интензивно	Темељно чишћење	3 h

 Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.

STOP – притисните да зауставите чишћење пре завршетка.  
Не користите рерну док симбол за закључана врата не нестане са дисплеја.

### Када се чишћење заврши:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Обришите унутрашњост меком крпом.	Уклоните остатке са дна рерне.
---	-----------------------------------	--------------------------------

## 11.4 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

Користите функцију: Пиролитичко чишћење.

## 11.5 Како да скинете и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.



### ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

<b>Корак 1</b>	Отворите врата до краја.	
<b>Корак 2</b>	Подигните и притисните стезне полуге (А) на обема шаркама врата.	
<b>Корак 3</b>	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.	
<b>Корак 4</b>	Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
<b>Корак 5</b>	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
<b>Корак 6</b>	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.	

<b>Корак 7</b>	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
<b>Корак 8</b>	Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.	
<b>Корак 9</b> Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.		

## 11.6 Како да замените: Лампица



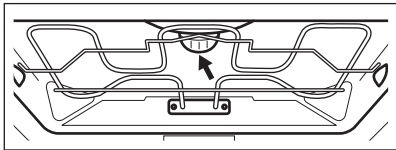
### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

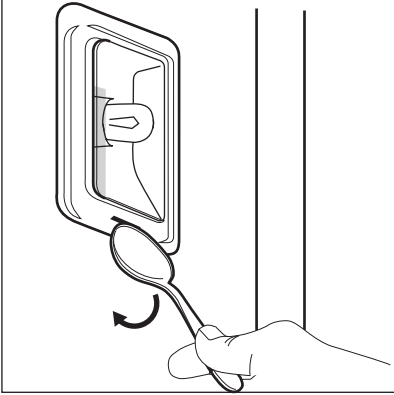
### Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

## Горња лампица

<b>Корак 1</b>	Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули.	
<b>Корак 2</b>	Очистите стаклени поклопац.	
<b>Корак 3</b>	Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.	
<b>Корак 4</b>	Поставите стаклени поклопац.	

## Бочна лампица

<b>Корак 1</b>	Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.	
<b>Корак 2</b>	Користите уски, тупи предмет (нпр. кафену кашичицу) да уклоните стаклени поклопац.	
<b>Корак 3</b>	Очистите стаклени поклопац.	
<b>Корак 4</b>	Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °С.	
<b>Корак 5</b>	Поставите стаклени поклопац.	
<b>Корак 6</b>	Поставите леву подршку решетке.	

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Шта учинити ако...



Рерна се не укључује или се не загрева



Могући узрок



Решење

Рерна није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.

Проверите да ли је рерна правилно прикључена на електрично напајање.

Сат није подешен.

Подесите сат, за појединости погледајте поглавље „Функције сата”, Како подесити: Функције сата.

Врата нису правилно затворена.

Скроз затворите врата.

Осигурач је прегорео.

Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.

**Рерна се не укључује или се не загрева****Могући узрок**

Активирана је функција рерне Блокада за безбедност деце.

**Решење**

Погледајте одељак „Мени“, подмени за: Опције.

**Компоненте****Опис**

Лампица је прегорела.

**Решење**

Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење“, Како заменити: Сијалица.

Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

**Проблеми са Wi-Fi сигналом****Могући узрок**

Проблем са бежичним мрежним сигналом.

**Решење**

Проверите бежичну мрежу и рутер. Рестартујте рутер.

Инсталиран је нови рутер или је промењена конфигурација рутера.

Да бисте поново конфигурисали рерну и мобилни уређај, погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.

Сигнал бежичне мреже је слаб.

Померите рутер што је могуће ближе рерни.



Микроталасни уређај постављен близу рерне прекида бежични сигнал.

Искључите микроталасни уређај.



**12.2 Како да поступате у случају: Кодови грешке**

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.

# РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

 Кôд и опис	 Решење
C2 - Температурни сензор је у унутрашњости рерне током Пиролитичко чишћење.	Извадите Температурни сензор.
C3 - врата нису до краја затворена током Пиролитичко чишћење.	Затворите врата.
F111 - Температурни сензор није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни сензор у утичницу.
F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F601 - постоји проблем са Вај-фај сигналом.	Проверите вашу мрежну везу. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F604 - прво поветивање на Вај-фај није успело.	Искључите рерну па покушајте поново. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F908 - систем рерне не може да се повеже са командном таблом.	Искључите па поново укључите рерну.

Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру. Ако се појави нека од ових грешака, остале функције рерне наставиће да раде као и обично.

 Кôд и опис	 Решење
F602, F603 - Вај-фај није доступан.	Искључите па поново укључите рерну.

## 12.3 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу\*

Назив добављача	AEG	
Идентификација модела	BRE748380B 944188489 BRK748380M 944188490	
Индекс енергетске ефикасности	61.2	
Класа енергетске ефикасности	A++	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, у-бичајен режим	1.09 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.52 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	71 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	BRE748380B	36.0 kg
	BRK748380M	35.0 kg

\* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Републику Белорусију у складу са СТВ 2478-2017, додатак G; СТВ 2477-2017, Анекси А и В.

За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

## 13.2 Уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и поставајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

### Преостала топлота

Ако је активиран програм код кога су изабране опције Трајање или Крај, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније код неких функција пећнице.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите пећницу, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

### Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

## 14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

---

### 14.1 Мени

Притисните  да бисте отворили Мени.

Ставка у менију		Примена
Потпомогнута припрема		Приказује аутоматске програме.
Чишћење		Приказује програме чишћења.
Омиљено		Приказује омиљена подешавања.
Опције		За подешавање конфигурације пећнице.
Подешавања	Везе	За подешавање мрежне конфигурације.
	Конфигурација	За подешавање конфигурације пећнице.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

## 14.2 Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Пиролитичко чишћење, брзо	Трајање: 1 h.
Пиролитичко чишћење, нормално	Трајање: 1 h 30 min.
Пиролитичко чишћење, интензивно	Трајање: 3 h.

## 14.3 Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.

# СТРУКТУРА МЕНИЈА

Подмени	Примена
Блок. за безб. деце	Спречава нехотично активирање пећнице. Кад је ова опција укључена, на дисплеју се појављује текст „Блокада за безбедност деце” кад укључите рерну. Да бисте омогућили употребу пећнице, изаберите слова шифре по абецедном реду. Кад је блокада за безбедност деце укључена, а пећница искључена, врата рерне су закључана. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампи је могућ када је блокада за безбедност деце укључена.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције пећнице.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

## 14.4 Подмени за: Везе

Подмени	Опис
Вај-фај	За омогућавање и онемогућавање: Вај-фај.
Даљинско управљање	За омогућавање и онемогућавање даљинског управљања. Опција видљива само након што укључите: Вај-фај.
Аутоматско даљинско управљање	За аутоматско покретање даљинског управљања након притиска на ПОКРЕТАЊЕ. Опција видљива само након што укључите: Вај-фај.
Мрежа	Да бисте проверили статус мреже и снагу сигнала за: Вај-фај.
Заборави мрежу	За онемогућавање аутоматског повезивања тренутне мреже са рерном.

## 14.5 Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик пећнице.
Осветљеност дисплеја	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за: ①.
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

## 14.6 Подмени за: Сервисирање






Подмени	Опис
Демо режим	Код за активацију/деактивацију: 2468
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.


## 15. ЛАКО ЈЕ!


Пре прве употребе треба да подесите:



Језик	Осветљеност дисплеја	Звукови тастера	Јачина звучног сигнала	Доба дана
-------	----------------------	-----------------	------------------------	-----------

Упознајте се са основним иконама на командној табли и дисплеју:

 Укључено / Искључено	 Мени	 Омиљено	 Вај-фај	 Тајмер	 Температурни сензор	START / STOP
---	---	--	--	---	--	--------------

Почните да користите рерну				
Брзи почетак	Укључите рерну и почните да печете на подразумеваној температури и времену функције.	Корак 1	Корак 2	Корак 3
		Притисните и задржите: ①.	 ... - изаберите жељену функцију.	Притисните: START .
Брзо искључивање	Искључите рерну, било који екран или поруку у било ком тренутку.	① - притисните и задржите док се рерна не искључи.		

Почните да кувате				
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
① - притисните да бисте укључили рерну.	 ... - изаберите функцију загревања.	°C - подесите температуру.	OK - притисните да бисте потврдили.	START - притисните да бисте почели да кувате.

Сазнајте како да брзо кувате				
Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело:				
Потпомогнута припрема	Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
	Притисните: ①.	Притисните: 	Притисните:  Потпомогнута припрема.	Изаберите јело.

Користите брзе функције за постављање времена кувања	
<b>Функција „10% Finish Assist“</b> Користите функцију „10% Finish Assist“ да бисте додали још времена када преостане 10% времена кувања.	Да бисте продужили време кувања, притисните <b>+1min.</b>

## 16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

Овде можете да видите све корисне пречице. Такође можете да их нађете у наменским поглављима у упутству за употребу.

### Бежична веза



### Како да подесите: Функције загревања



### Како да подесите: Потпомогнута припрема



### Како да подесите: Време кувања



### Како одложити: Почетак и крај кувања




### Како да откажете: Подесите тајмер



### Како да користите: Температурни сензор




## 17. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у

# ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

---

рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inováčné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušovať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>552</b>	<b>2.8 Likvidácia.....</b>	<b>558</b>
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	553	<b>3. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>558</b>
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	553	3.1 Všeobecný prehľad.....	558
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>554</b>	3.2 Príslušenstvo.....	559
2.1 Montáž.....	554	<b>4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....</b>	<b>559</b>
2.2 Elektrické zapojenie.....	555	4.1 Ovládací panel.....	559
2.3 Použitie.....	556	4.2 Displej.....	560
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	557	<b>5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....</b>	<b>562</b>
2.5 Pyrolytické čistenie.....	557	5.1 Prvé čistenie.....	562
2.6 Vnútorné osvetlenie.....	558	5.2 Prvé pripojenie.....	562
2.7 Servis.....	558		

5.3	Bezdrôtové pripojenie .....	562	11.2	Vybratie: Zasúvacie lišty.....	579
5.4	Licencie na softvér.....	563	11.3	Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou.....	580
5.5	Počiatočný predohrev.....	564	11.4	Pripomenka čistenia.....	581
<b>6.</b>	<b>KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>564</b>	11.5	Vybratie a inštalácia: Dvierka....	581
6.1	Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	564	11.6	Výmena: Osvetlenie.....	582
6.2	Nastavenie: Sprievodca pečením.....	565	<b>12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....</b>	<b>583</b>	
6.3	Funkcie ohrevu.....	565	12.1	Čo robiť, ak.....	583
6.4	Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	567	12.2	Ako postupovať: Poruchové kódy.....	585
<b>7.</b>	<b>ČASOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>568</b>	12.3	Servisné údaje.....	585
7.1	Popis časových funkcií.....	568	<b>13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....</b>	<b>586</b>	
7.2	Ako nastaviť: Časové funkcie.....	568	13.1	Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	586
<b>8.</b>	<b>POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....</b>	<b>570</b>	13.2	Úspora energie.....	587
8.1	Vloženie príslušenstva.....	570	<b>14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....</b>	<b>587</b>	
8.2	Teplotná sonda.....	571	14.1	Ponuka.....	587
<b>9.</b>	<b>DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>573</b>	14.2	Podponuka pre: Čistenie.....	588
9.1	Ako uložiť: Oblíbené.....	573	14.3	Podponuka pre: Voliteľné funkcie.....	588
9.2	Blokovanie ovládania.....	574	14.4	Podponuka pre: Pripojenia.....	589
9.3	Automatické vypínanie.....	574	14.5	Podponuka pre: Nastavenie.....	589
9.4	Chladiaci ventilátor.....	574	14.6	Podponuka pre: Servis.....	590
<b>10.</b>	<b>TIPY A RADY.....</b>	<b>575</b>	<b>15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....</b>	<b>590</b>	
10.1	Odporúčania pre varenie.....	575	<b>16. POUŽITE SKRATKU!.....</b>	<b>591</b>	
10.2	Vlhký horúci vzduch.....	575	<b>17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....</b>	<b>592</b>	
10.3	Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	576			
10.4	Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	576			
<b>11.</b>	<b>OŠETROVANIE A ČISTENIE.....</b>	<b>578</b>			
11.1	Poznámky k čisteniu.....	579			

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

---

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom a mobilnými zariadeniami My AEG Kitchen nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred čistením pyrolýzou. Z rúry vyberte všetky diely.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
---	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560 x 20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4 x 25 mm

## 2.2 Elektrické zapojenie



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

## 2.3 Použitie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdieľajte vaše WiFi heslo.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Pyrolytické čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
  - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však nepriľnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
  - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
  - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
  - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepipivé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

# POPIS VÝROBKU

## 2.6 Vnútorné osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.8 Likvidácia



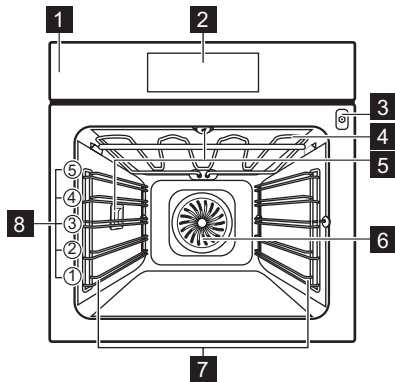
### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

# 3. POPIS VÝROBKU

## 3.1 Všeobecný prehľad

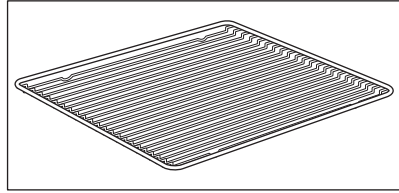


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 4 Ohrevný prvok
- 5 Osvetlenie
- 6 Ventilátor
- 7 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
  
- 8 Úrovne roštu v rúre

## 3.2 Príslušenstvo

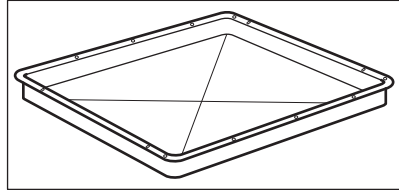
### Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



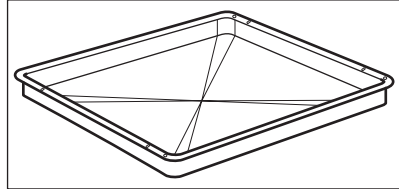
### Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



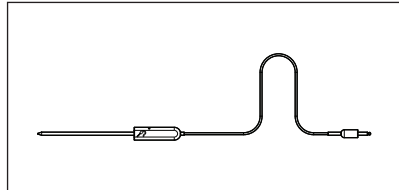
### Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



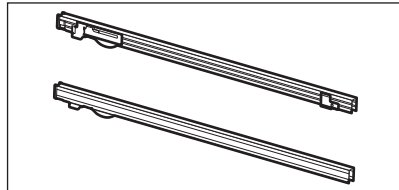
### Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



### Teleskopické lišty

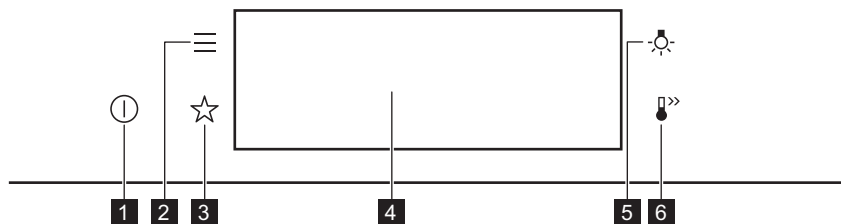
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.






## 4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

### 4.1 Ovládací panel

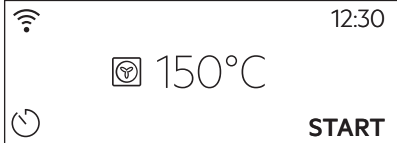
# AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU



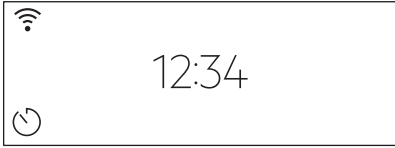
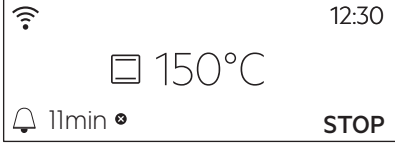
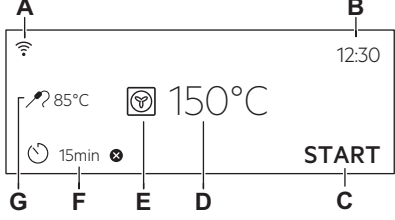
<b>1</b>	ZAP. / VYP.	Stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie rúry.
<b>2</b>	Ponuka	Zoznam funkcií rúry.
<b>3</b>	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
<b>5</b>	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
<b>6</b>	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

 <b>Stláčajte</b>	 <b>Presunutie</b>	 <b>Stlačte a podržte tlačidlo</b>
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

## 4.2 Displej

	Po zapnutí sa na displeji zobrazí hlavná obrazovka s funkciou ohrevu a predvolenou teplotou.
---	--

# AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

	<p>Ak rúru nepoužívate 2 minúty, displej sa prene do pohotovostného režimu.</p>
	<p>Keď pečiete, na displeji sa zobrazujú nastavené funkcie a ostatné dostupné voliteľné funkcie.</p>
	<p>Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. WiFi</li> <li>B. Presný čas</li> <li>C. ŠTART/STOP</li> <li>D. Teplota</li> <li>E. Funkcie ohrevu</li> <li>F. Časovač</li> <li>G. Teplotná sonda (len vybrané modely)</li> </ul>

## Ukazovatele na displeji

**Základné ukazovatele** – na navigáciu na displeji.

<p>OK Potvrdenie výberu/nastavenia.</p>	<p>&lt; Návrat o jednu úroveň v ponuke.</p>	<p>↶ Vrátenie posledného úkonu.</p>	<p>🔌 Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.</p>
---	---	---	---

**Ukazovatele funkcie Zvukový signál** – keď uplynie nastavený čas prípravy pokrmu, zaznie zvukový signál.

<p>🔔 Funkcia je zapnutá.</p>	<p>🔔 STOP Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.</p>	<p>🔔 Zvukový signál je vypnutý.</p>
----------------------------------	---	---

## Ukazovatele časovača

<p>🕒 Nastavenie funkcie: Odložený štart.</p>	<p>⊗ Ak chcete zrušiť nastavenia.</p>
--	---

# PRED PRVÝM POUŽITÍM

**Ukazovateľ WiFi** – rúra môže byť pripojená k WiFi sieti.

  
WiFi pripojenie je zapnuté.




## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie

		
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a všetko príslušenstvo.	Rúru a jej príslušenstvo potierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry.



### 5.2 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie. Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

### 5.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie rúry potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
- mobilné zariadenie pripojené k vašej bezdrôtovej sieti.

<b>Krok č. 1</b>	Stiahnite si mobilnú aplikáciu My AEG Kitchen a v ďalších krokoch postupujte podľa nasledujúcich pokynov.
<b>Krok č. 2</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Nastavenia/Pripojenia.
<b>Krok č. 4</b>	Posunutím alebo stlačením  zapnite: WiFi.

<b>Krok č.</b> 5	Bezdrôtový modul rúry sa zapne do 90 sekúnd.
---------------------	--

## Použite skratku!



Frekvencia	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz	5150 – 5350 MHz 5470 – 5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wifi modul	NIU5-50	

Frekvencia pripojenia Bluetooth	2400 – 2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Max. výkon	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Na členské štáty EÚ sa vzťahuje ustanovenie smernice 2014/53/EÚ: Belgicko, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Nemecko, Estónsko, Írsko, Grécko, Španielsko, Francúzsko, Chorvátsko, Taliansko, Cyprus, Lotyšsko, Litva, Luxembursko, Maďarsko, Malta, Holandsko, Rakúsko, Poľsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Fínsko, Švédsko, Nórsko, Švajčiarsko, Spojené kráľovstvo, Turecko.

## 5.4 Licencie na softvér

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. AEG s vďačnosťou uznáva príspevok komunit pôsobiach v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k vývoju projektu.


Prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových komponentov z otvorených zdrojov, ktorých licenčné podmienky si vyžadujú uverejnenie, a úplné informácie o autorských právach a platných licenčných podmienkach nájdete na webových stránkach <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (priečinkov NIU5).


## 5.5 Počiatočný predohrev



Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

**Krok č. 1** Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

**Krok č. 2** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.

**Krok č. 3** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Rúru nechajte spustenú 15 minút.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky.
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: <b>OK</b> . Na displeji sa zobrazí: teplota.
<b>Krok č. 4</b>	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> .
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: <b>START</b> . Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas príprav pokrmu.
Stlačením <b>STOP</b> vypnite funkciu ohrevu.	
<b>Krok č. 6</b>	Vypnite rúru.

## Použite skratku!



## 6.2 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu. Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň uvarenia pokrmu:

- Nепреpečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo: . Zadaajte: Sprievodca pečením.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: START .










## Použite skratku!











## 6.3 Funkcie ohrevu

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## ŠTANDARDNÉ

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Gril</b>	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 <b>Turbo gril</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 <b>Teplovzdušné Pečenie</b>	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 <b>Mrazené pokrmy</b>	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiek, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 <b>Tradičné pečenie</b>	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 <b>Pizza</b>	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 <b>Dolný ohrev</b>	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 <b>Pečenie chleba</b>	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 <b>Kysnutie cesta</b>	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.

## ŠPECIÁLNE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Zaváranie</b>	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 <b>Sušenie</b>	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 <b>Ohrev tanierov</b>	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 <b>Rozmrazovanie</b>	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 <b>Gratinované jedlá</b>	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 <b>Pomalé pečenie</b>	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 <b>Uchovať teplé</b>	Na uchovávanie jedla teplého.
 <b>Vlhký horúci vzduch</b>	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

### 6.4 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

# ČASOVÉ FUNKCIE

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.


## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Popis časových funkcií

Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.


### 7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie


Nastavenie hodín	
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
Krok č. 2	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie času varenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Použite skratku!



Výber funkcie koniec	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas varenia.
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo: ● ● ● .
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 6</b>	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 7</b>	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia	
<b>Krok č. 1</b>	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas varenia.
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo: ● ● ● .
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.

# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

---

## Odložený štart varenia


<b>Krok č.</b> 6	Vyberte hodnotu.
<b>Krok č.</b> 7	Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

## Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním **+ 1 min** predĺžite čas varenia.

## Zmena nastavení časovača

<b>Krok č.</b> 1	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č.</b> 2	Nastavte hodnotu časovača.
<b>Krok č.</b> 3	Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> .

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

# 8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

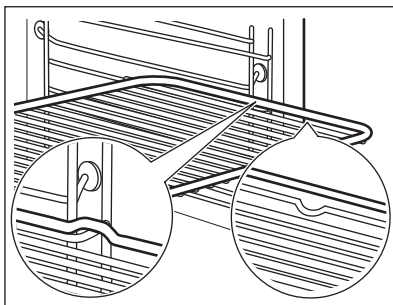
---

## 8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

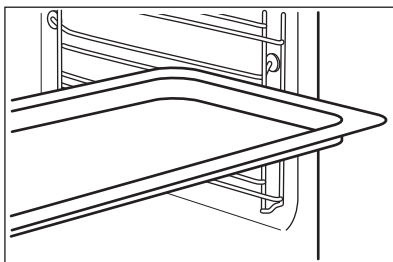
## Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



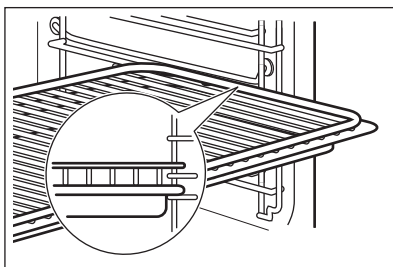
## Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



## Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



## 8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri potraviny. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

### Nastavujú sa dve teploty:



Teplota rúry: minimálne 120 °C.



Teplota vo vnútri.

# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

## Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------

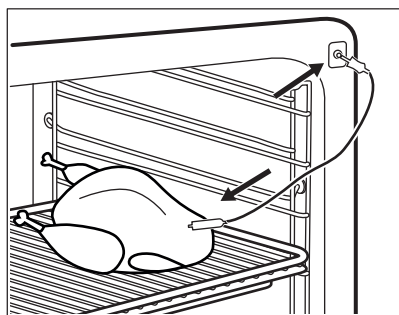
Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

## Spôsob používania: Teplotná sonda

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
<b>Krok č. 3</b>	Vložte: Teplotná sonda.

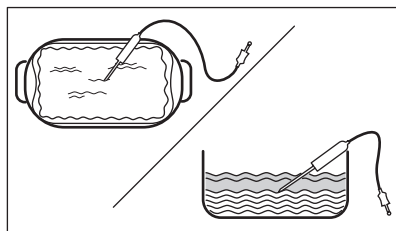
### Mäso, hydinu a rybu

Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.



### Zapekaciu nádobu

Špičku Teplotná sonda zapichnite presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.




### Krok č. 4

Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.

### Krok č. 5

Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

<b>Krok č. 6</b>	<p>Stlačte ● ● ● , aby ste nastavili požadovanú funkciu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.</li> <li>• Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.</li> </ul>
<b>Krok č. 7</b>	<p>Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: OK, aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.</p>
<b>Krok č. 8</b>	<p>Stlačte tlačidlo: START . Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.</p>
<b>Krok č. 9</b>	<p>Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>VAROVANIE!</b> Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</p> </div>


**Použite skratku!**





## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 9.1 Ako uložiť: Obľúbené

Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 obľúbené nastavenia.



<b>Krok č. 1</b>	<p>Zapnite rúru.</p>
<b>Krok č. 2</b>	<p>Vyberte preferované nastavenie.</p>
<b>Krok č. 3</b>	<p>Stlačte tlačidlo: . Vyberte: Obľúbené.</p>
<b>Krok č. 4</b>	<p>Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.</p>

# DOPLNKOVÉ FUNKCIE

<b>Krok č. 5</b>	Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo OK.
 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.	
 – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.	



## 9.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte súčasne  a  , aby ste zapli funkciu.
Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.	

## 9.3 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

## 9.4 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

## 10. TIPY A RADY

### 10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.






Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.






Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Pri hľadaní tipov pre pečenie budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.

### 10.2 Vlhký horúci vzduch


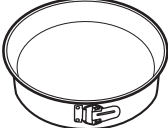


V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 ku- sov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové su- šienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 ku- sov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

## 10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo







Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer

## 10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty






### Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách				
		 (°C)	 (min)	
Píškotový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2



## PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách





		 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1



## PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky



Použite tretiu úroveň v rúre.

		 (°C)	 (min)
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	160	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30

# OŠETROVANIE A ČISTENIE



## VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE. Sušienky

		 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/ plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	23 - 40	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	35 - 50	1 / 4



## GRIL



Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		 (min)	
Hrianky	Gril	1 - 3	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4




# 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



## VAROVANIE!

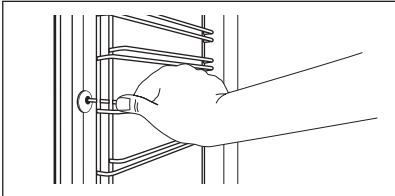
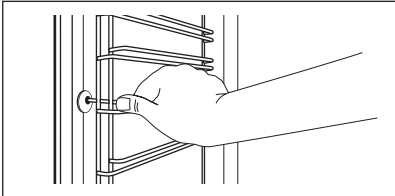
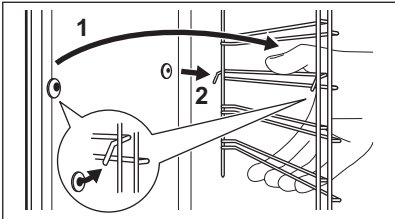
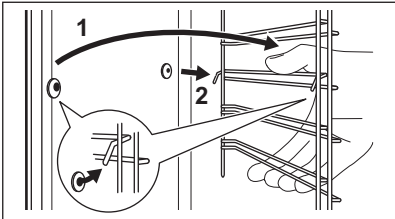
Pozrite si kapitoly ošľadne bezpečnosti.

## 11.1 Poznámky k čisteniu

 <p><b>Čistiace prostriedky</b></p>	<p>Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.</p> <p>Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.</p> <p>Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.</p>
 <p><b>Každodenné používanie</b></p>	<p>Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.</p> <p>Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.</p>
 <p><b>Príslušenstvo</b></p>	<p>Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.</p> <p>Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.</p>

## 11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

<p><b>Krok č. 1</b></p>	<p>Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.</p>	
<p><b>Krok č. 2</b></p>	<p>Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.</p>	
<p><b>Krok č. 3</b></p>	<p>Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.</p>	
<p><b>Krok č. 4</b></p>	<p>Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.</p>	

## 11.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.



### VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.





### UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

### Pred Čistenie pyrolýzou:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty.	Dno rúry a vnútorný sklenený panel dverok vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
---	---	---

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zapnite rúru.	Stlačte tlačidlo:  Čistenie.	Vyberte režim čistenia.
Voliteľná funkcia	Režim čistenia	Trvanie
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Ľahké čistenie	1 h
Čistenie pyrolýzou, normálna	Normálne čistenie	1 h 30 min
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Dôkladné čistenie	3 h

 Po spustení čistenia sa dverka rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Chladiaci ventilátor bude pracovať rýchlejšie.

STOP – stlačte, ak chcete zastaviť proces čistenia skôr, ako sa skončí. Rúru nepoužívajte, až kým na displeji nezhasne symbol zámku dverí.

### Po skončení čistenia:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vnútro vyčistíte mäkkou handričkou.	Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.
---	-------------------------------------	---

## 11.4 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.

Použitie funkcie: Čistenie pyrolýzou.

## 11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.



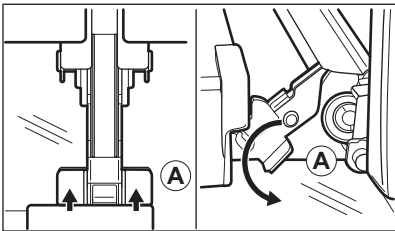
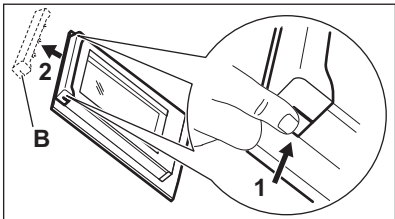
### VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

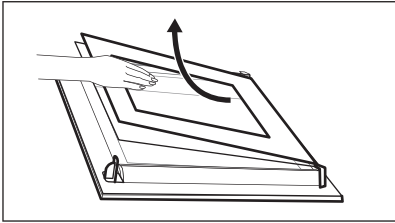


### UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

<p><b>Krok č. 1</b></p>	<p>Dvierka úplne otvorte.</p>	
<p><b>Krok č. 2</b></p>	<p>Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.</p>	
<p><b>Krok č. 3</b></p>	<p>Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovnom povrchu.</p>	
<p><b>Krok č. 4</b></p>	<p>Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.</p>	
<p><b>Krok č. 5</b></p>	<p>Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.</p>	
<p><b>Krok č. 6</b></p>	<p>Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.</p>	

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

<b>Krok č. 7</b>	Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
<b>Krok č. 8</b>	Po čistení zvolte opačný postup.	
<b>Krok č. 9</b>	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dverka.	

## 11.6 Výmena: Osvetlenie



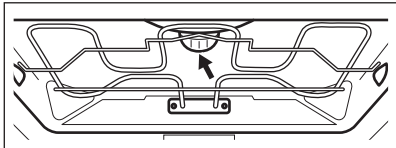
### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

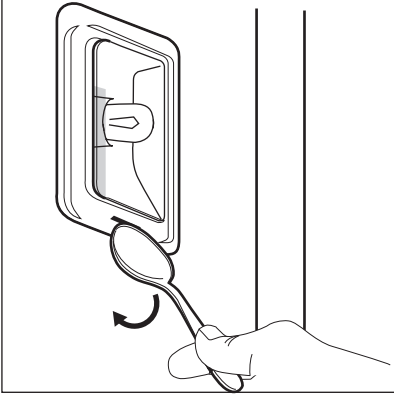
### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

## Horné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
<b>Krok č. 2</b>	Sklenený kryt vyčistíte.	
<b>Krok č. 3</b>	Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.	
<b>Krok č. 4</b>	Nasadte sklenený kryt.	

## Bočné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zásuvacie lišty.	
<b>Krok č. 2</b>	Pomocou úzkeho tupého predmetu (napr. čajovej lyžičky) odstráňte sklenený kryt.	
<b>Krok č. 3</b>	Sklenený kryt vyčistite.	
<b>Krok č. 4</b>	Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.	
<b>Krok č. 5</b>	Nasadte sklenený kryt.	
<b>Krok č. 6</b>	Nainštalujte ľavé zásuvné lišty.	




## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, ak...

 <b>Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva</b>	
 <b>Možná príčina</b>	 <b>Náprava</b>
Rúra nie je pripojená k zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania.
Hodiny nie sú nastavené.	Nastavte hodiny, podrobnosti nájdete v časti Nastavenie v kapitole „Časové funkcie“: Časové funkcie.
Dvierka nie sú správne zatvorené.	Dvierka úplne zatvorte.



## Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva



### Možná príčina



### Náprava

Je vypálená poistka.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Je zapnutá detská poistka rúry.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Volebné funkcie.



## Komponenty



### Popis



### Náprava

Žiarovka je vypálená.

Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.



## Problémy s WiFi signálom



### Možná príčina



### Náprava

Problém so signálom bezdrôtovej siete.

Skontrolujte svoju bezdrôtovú sieť a router. Reštartujte router.

Nainštalovaný nový router alebo zmenená konfigurácia routera.

Pokyny k opätovnej konfigurácii rúry a mobilného zariadenia nájdete v časti Bezdrotové pripojenie v kapitole „Pred prvým použitím“.

Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.



Premiestnite router čo najbližšie k rúre.

Bezdrotový signál je rušený mikrovlnným spotrebičom umiestneným blízko rúry.



Vypnite mikrovlnný spotrebič.

## 12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazia chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Riešenie</b>
C2 – Teplotná sonda je v dutine rúry počas Čistenie pyrolýzou.	Vyberte Teplotná sonda.
C3 – dvierka nie sú úplne zatvorené počas Čistenie pyrolýzou.	Dvierka zatvorte.
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá to zásuvky.	Plne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F601 – vyskytol sa problém s WiFi signálom.	Skontrolujte sieťové pripojenie. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.
F604 – pripojenie k WiFi sieti zlyhalo.	Rúru vypnite a zapnite a skúste znova. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.
F908 – systém rúry sa nedokáže pripojiť k ovládacímu panelu.	Rúru vypnite a znova zapnite.

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystem. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie rúry budú pracovať ako zvyčajne.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Riešenie</b>
F602, F603 – WiFi nie je k dispozícii.	Rúru vypnite a znova zapnite.

## 12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

# ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

**Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:**

Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	AEG	
Model	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490	
Index energetickej účinnosti	61.2	
Trieda energetickej účinnosti	A++	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.52 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	71 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.  
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.  
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

## 13.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

### Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

## 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

### 14.1 Ponuka

Stlačte tlačidlo , aby ste otvorili Ponuka.

Položka ponuky	Aplikácia
Sprievodca pečením	Zoznam automatických programov.
Čistenie	Zoznam programov čistenia.
Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.

# ŠTRUKTÚRA PONUKY

Položka ponuky		Aplikácia
Voliteľné funkcie		Nastavenie konfigurácie rúry.
Nastavenia	Pripojenia	Nastavenie konfigurácie siete.
	Nastavenie	Nastavenie konfigurácie rúry.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

## 14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Doba trvania: 1 h.
Čistenie pyrolýzou, normálna	Doba trvania: 1 h 30 min.
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Doba trvania: 3 h.

## 14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie


Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí nápis „Detská poistka“. Na zapnutie používania rúry vyberte písmenú kódu v abecednom poradí. Keď je zapnutá funkcia detskej poistky a rúra je vypnutá, dvierka rúry sú zablokované. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie rúry.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.

Podponuka	Aplikácia
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

## 14.4 Podponuka pre: Pripojenia

Podponuka	Popis
WiFi	Zapnutie a vypnutie: WiFi.
Diaľkové ovládanie	Zapnutie a vypnutie diaľkového ovládania. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Automatické diaľkové ovládanie	Automatické spustenie prevádzky na diaľku po stlačení ŠTART. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Sieť	Kontrola stavu siete a intenzity signálu: WiFi.
Zabudnúť sieť	Deaktivovanie automatického pripojenia rúry k aktuálnej sieti.

## 14.5 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastavenie jazyka rúry.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre:  .
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

# JE TO JEDNODUCHÉ!

## 14.6 Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

## 15. JE TO JEDNODUCHÉ!




**Pred prvým použitím musíte nastaviť:**

Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Presný čas
-------	--------------	----------------	-----------------	------------

**Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:**




 ZAP. / VYP.	 Ponuka	 Obľúbené	 WiFi	 Časovač	 Teplotná sonda	START / STOP
---	---	---	---	--	--	-----------------




**Začatie používania rúry**

Rýchly štart	Zapnite rúru a začnite variť s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		Stlačte a podržte tlačidlo:  .	 ... – zvolte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START .
<b>Rýchle vypnutie</b>	Vypnite rúru kedykoľvek, na ktorejkoľvek obrazovke alebo hlásení.	Stlačte a podržte  , kým sa rúra nevypne.		

**Spustiť varenie**

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Spustiť varenie				
 – stlačením tlačidla zapnete rúru.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	 – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Zistíte, ako piecť rýchlo				
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:				
Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.

Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia	
<b>10 % sprievodca dokončením</b> Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.	Na predĺženie času varenia stlačte <b>+ 1 min.</b>

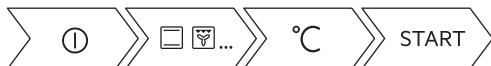
## 16. POUŽITE SKRATKU!

Tu sú zobrazené všetky užitočné skratky. Nájdete ich aj v príslušných kapitolách v návode na používanie.

### Bezdrôtové pripojenie



### Ako nastaviť: Funkcie ohrevu



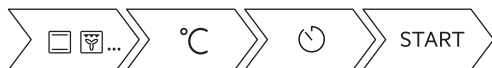
### Ako nastaviť: Sprievodca pečením



# POUŽITE SKRATKU!

---

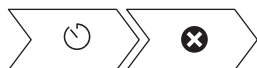
## Ako nastaviť: Čas prípravy



## Odloženie: Začiatok a koniec prípravy



## Zrušenie: Nastavte časovač



## Spôsob používania: Teplotná sonda



## 17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

---

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu. ♻️ Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti. ⌚ Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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

## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

<b>1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....</b>	<b>594</b>	<b>4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....</b>	<b>601</b>
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	594	4.1 Nadzorna plošča.....	601
1.2 Splošna varnost.....	595	4.2 Prikazovalnik.....	602
<b>2. VARNOSTNA NAVODILA.....</b>	<b>596</b>	<b>5. PRED PRVO UPORABO.....</b>	<b>603</b>
2.1 Montaža.....	596	5.1 Začetno čiščenje .....	603
2.2 Električne povezave.....	597	5.2 Prva povezava.....	603
2.3 Uporaba.....	597	5.3 Brezžična povezava .....	604
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	598	5.4 Licence za programsko opremo..	605
2.5 Pirolitično čiščenje.....	599	5.5 Začetno predgrevanje.....	605
2.6 Notranja osvetlitev.....	599	<b>6. VSAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>605</b>
2.7 Servis.....	599	6.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	605
2.8 Odlaganje.....	599	6.2 Nastavitev: Kuharski pomočnik....	606
<b>3. OPIS IZDELKA.....</b>	<b>600</b>	6.3 Funkcije pečice.....	606
3.1 Splošni pregled.....	600	6.4 Opombe glede: Vlažno pečenje...608	
3.2 Dodatna oprema.....	600		

<b>7. ČASOVNE FUNKCIJE.....</b>	<b>609</b>	<b>11.4</b> Opomnik za čiščenje.....	<b>621</b>
7.1 Opis časovnih funkcij.....	609	<b>11.5</b>	
7.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	609	Odstranjevanje in nameščanje: vrat..	621
<b>8. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....</b>	<b>611</b>	<b>11.6</b> Zamenjava: Luči.....	<b>622</b>
8.1 Vstavljanje opreme.....	611	<b>12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....</b>	<b>624</b>
8.2 Sonda za hrano.....	612	12.1 Kaj storite v primeru .....	624
<b>9. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>614</b>	12.2 Obvladovanje: Kod napak.....	625
9.1 Način shranjevanja: Priljubljene...614		12.3 Servisni podatki.....	626
9.2 Zaklepanje tipk.....	614	<b>13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>626</b>
9.3 Samodejni izklop.....	614	13.1 Informacije o izdelku in	
9.4 Ventilator za hlajenje.....	615	informacijski list o izdelku*.....	626
<b>10. NAMIGI IN NASVETI.....</b>	<b>615</b>	13.2 Varčevanje z energijo.....	627
10.1 Priporočila za pečenje.....	615	<b>14. STRUKTURA MENIJA.....</b>	<b>628</b>
10.2 Vlažno pečenje.....	615	14.1 Meni.....	628
10.3 Vlažno pečenje -		14.2 Podmeni za: Čiščenje.....	628
priporočeni pripomočki.....	616	14.3 Podmeni za: Možnosti.....	629
10.4 Razpredelnice za pečenje za		14.4 Podmeni za: Povezave.....	629
preizkuševalne inštitute.....	617	14.5 Podmeni za: Nastavitev.....	630
<b>11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....</b>	<b>619</b>	14.6 Podmeni za: Servis.....	630
11.1 Opombe glede čiščenja.....	619	<b>15. PREPROSTO JE!.....</b>	<b>630</b>
11.2 Odstranjevanje: nosilcev		<b>16. UPORABITE BLIŽNJICO!.....</b>	<b>631</b>
rešetak .....	620	<b>17. SKRBJE ZA OKOLJE.....</b>	<b>632</b>
11.3 Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	620		

## 1. VARNOSTNE INFORMACIJE

---

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z My AEG Kitchen.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### 1.2 Splošna varnost

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače vzamete iz pečice ali nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.

# VARNOSTNA NAVODILA

---

- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino. Iz pečice odstranite vse dele.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

---

### 2.1 Montaža



#### OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm

Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560 x 20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4 x 25 mm

## 2.2 Električne povezave



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

# VARNOSTNA NAVODILA

---

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.



## **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Izdelka ne smete uporabljati v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati pečice.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



## **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Pirolytično čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Pirolyza.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
  - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
  - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz srednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
  - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
  - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
  - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračevan.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

## 2.6 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

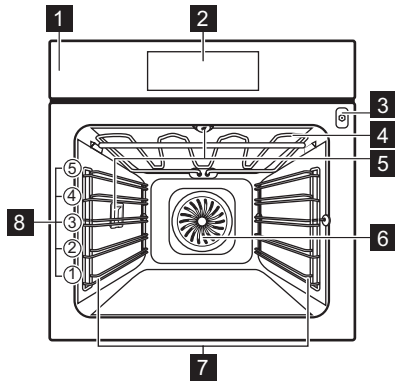
- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.

# OPIS IZDELKA

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite papah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled

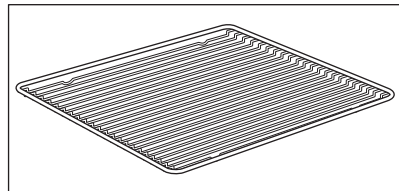


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Vtičnica za tipalo za jedi
- 4 Grelnik
- 5 Luč
- 6 Ventilator
- 7 Nosilec police, snemljiv
- 8 Položaji polic

### 3.2 Dodatna oprema

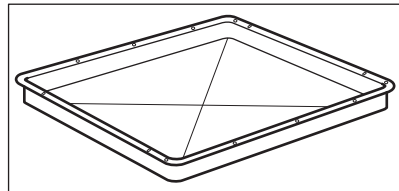
#### Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



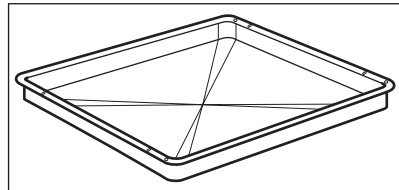
#### Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



#### Posoda za žar/pekač

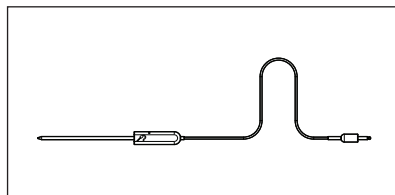
Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



# ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

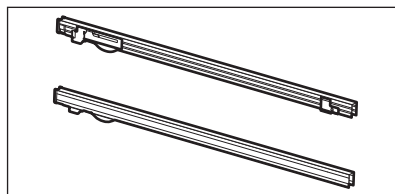
## Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



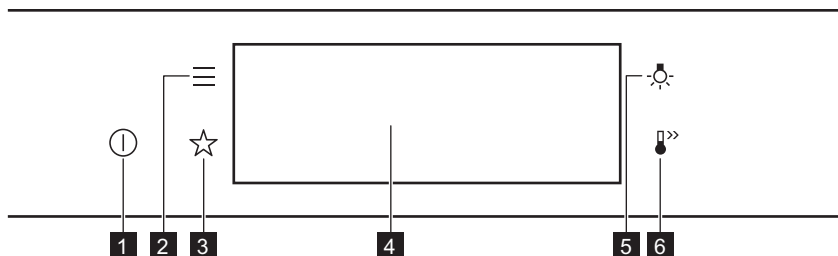
## Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.





## 4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

### 4.1 Nadzorna plošča


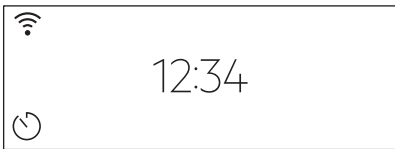
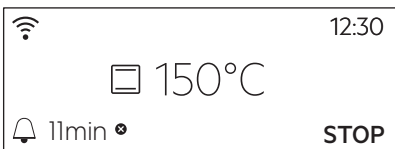
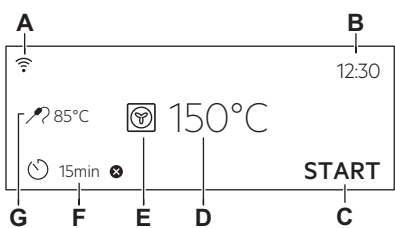


<b>1</b>	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in zadržite za vklop in izklop pečice.
<b>2</b>	Meni	Našteva funkcije pečice.
<b>3</b>	Prijubljene	Našteva priljubljene nastavitve.
<b>4</b>	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve pečice.
<b>5</b>	Stikalo za luč	Prižiganje in gašenje luči.
<b>6</b>	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

# ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE











 <p><b>Pridržite tipko</b></p>	 <p><b>Premaknite</b></p>	 <p><b>Pritisnite in zadržite</b></p>
<p>S konico prsta se dotaknite površine.</p>	<p>S konico prsta podrsajte po površini.</p>	<p>Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.</p>

## 4.2 Prikazovalnik

	<p>Po vklopu se na prikazovalniku prikaže glavni zaslon s funkcijo pečice in privzeto temperaturo.</p>
	<p>Če pečice ne uporabljate dve minuti, prikazovalnik preide v stanje pripravljenosti.</p>
	<p>Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljene funkcije in druge razpoložljive možnosti.</p>
	<p>Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Ura</li> <li>C. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV</li> <li>D. Temperatura</li> <li>E. Funkcije pečice</li> <li>F. Časovnik</li> <li>G. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)</li> </ul>

### Indikatorji prikazovalnika



**Osnovni indikatorji** – za pomikanje po prikazovalniku.

 Za potrditev izbire/nastavitve.	 Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.	 Za preklic zadnjega dejanja.	 Za vklop in izklop funkcij.
<b>Indikatori funkcije Aktiviraj alarm</b> – ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se sproži zvočni signal.			
 Funkcija je vklopljena.	 Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.	 Zvočni alarm je izklopljen.	
<b>Prikazovalniki programske ure</b>			
 Za nastavitev funkcije: Zakasnen vklop.	 Za preklic nastavitve.		
<b>Indikator Wi-Fi</b> – pečico lahko povežete z brezžično povezavo WI-FI.			
 Povezava Wi-Fi je vklopljena.			

## 5. PRED PRVO UPORABO

	<b>OPOZORILO!</b> Oglejte si poglavja o varnosti.
--	--

### 5.1 Začetno čiščenje

		
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>
Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.	Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.



### 5.2 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo. Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura.

## 5.3 Brežična povezava

Za povezavo pečice potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- mobilno napravo, povezano z brezžičnim omrežjem.

<b>1. korak</b>	Prenesite mobilno aplikacijo My AEG Kitchen in za naslednje korake sledite navodilom.
<b>2. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Izberite: Nastavitve / Povezave.
<b>4. korak</b>	 – podrsajte ali pritisnite, da vklopite: Wi-Fi.
<b>5. korak</b>	Brezžični modul pečice se zažene v 90 sekundah.

Uporabite bližnjico!



Frekvenca	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Najv. moč	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frekvenca Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maks. moč	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Države članice EU, ki jih zajema Direktiva 2014/53/EU: Belgija, Bolgarija, Republika Češka, Danska, Nemčija, Estonija, Irska, Grčija, Španija, Francija, Hrvaška, Italija, Ciper, Latvija, Litva, Luksemburg, Madžarska, Malta, Nizozemska, Avstrija, Poljska, Portugalska, Romunija, Slovenija, Slovaška, Finska, Švedska, Norveška, Švica, Združeno kraljestvo, Turčija.

## 5.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. Podjetje AEG izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike k razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapa NIU5).

## 5.5 Začetno predgrevanje




**Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.**


**1. korak:**

Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

**2. korak:**

Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Pečica naj deluje eno uro.

**3. korak:**

Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Pečica naj deluje 15 minut.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.
<b>2. korak</b>	Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
<b>3. korak</b>	Izberite funkcijo pečice in pritisnite: <b>OK</b> . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.
<b>4. korak</b>	Nastavite: temperaturo. Pritisnite: <b>OK</b> .

<b>5. korak</b>	Pritisnite: <b>START</b> . Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem.
STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.	
<b>6. korak</b>	Izklopite pečico.

## Uporabite bližnjico!



## 6.2 Nastavitev: Kuharski pomočnik



Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano

Stopnja zapečenosti jedi:

- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več










<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Pritisnite:  .
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Odprite: Kuharski pomočnik.
<b>4. korak</b>	Izberite jed ali vrsto hrane.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: <b>START</b> .

## Uporabite bližnjico!











## 6.3 Funkcije pečice

## STANDARD

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>Žar</p>	<p>Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.</p>
 <p>Infra pečenje</p>	<p>Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.</p>
 <p>Vroči zrak</p>	<p>Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.</p>
 <p>Zamrznjene jedi</p>	<p>Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).</p>
 <p>Gretje zgoraj/ spodaj</p>	<p>Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.</p>
 <p>Pizza funkcija</p>	<p>Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.</p>
 <p>Gretje spodaj</p>	<p>Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.</p>
 <p>Peka kruha</p>	<p>To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.</p>
 <p>Vzhajanje testa</p>	<p>Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.</p>

## POSEBNOSTI

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>Ohranjanja</p>	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).
 <p>Sušenje</p>	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
 <p>Gretje krožnikov</p>	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 <p>Odtaljevanje</p>	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 <p>Gratiniranje</p>	Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno za-pečenost.
 <p>Pečenje z nizko temp.</p>	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 <p>Ohrani toploto</p>	Za ohranjanje hrane tople.
 <p>Vlažno pečenje</p>	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

### 6.4 Opombe glede: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.


## 7. ČASOVNE FUNKCIJE

### 7.1 Opis časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavitev posledice konca štetja programske ure.
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavitev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.

### 7.2 Nastavitev: Časovne funkcije


Nastavitev ure	
1. korak	Pritisnite: Ura.
2. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.


Nastavitev časa kuhanja	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

# ČASOVNE FUNKCIJE

Uporabite bližnjico!



Izbira funkcije konca	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Končaj.
6. korak	Izberite želeni: Končaj.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Zamik vklopa kuhanja	
1. korak	Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Zakasnjen vklop.
6. korak	Izberite vrednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

## Podaljšanje časa priprave

Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.

Pritisnite **+1min**, da podaljšate čas kuhanja.

## Sprememba nastavitve programske ure

**1. korak** Pritisnite: .

**2. korak** Nastavite vrednost programske ure.

**3. korak** Pritisnite: **OK**.

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

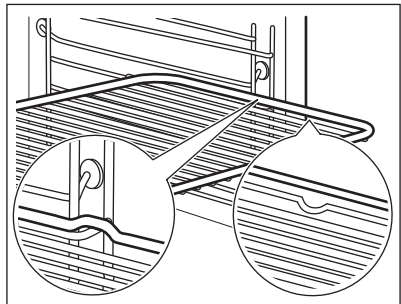
## 8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

### 8.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

#### Mreža za pečenje:

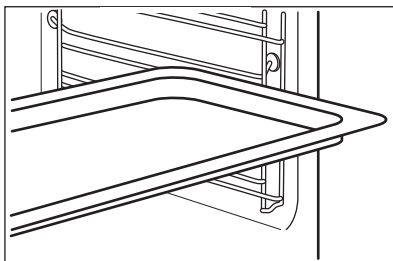
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .



# UPORABA: PRIPOMOČKOV

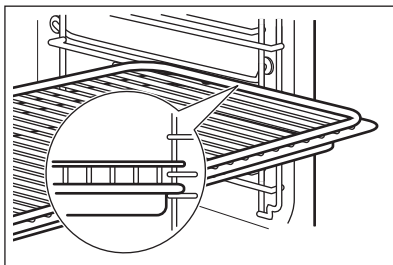
## **Pekač za pecivo / Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



## **Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.



## 8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

### **Nastaviti je mogoče dve temperaturi:**

$^{\circ}\text{C}$ Temperaturo pečice: najmanj 120 $^{\circ}\text{C}$ .	 Temperaturo jedra.
--	------------------------

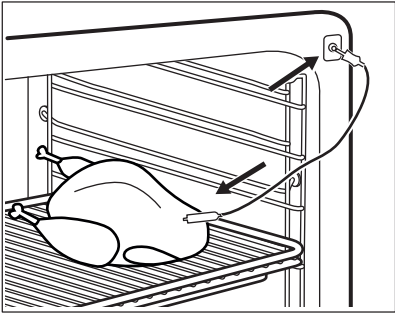
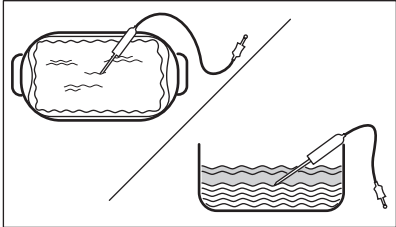


### **Za najboljše rezultate kuhanja:**

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.
---	---------------------------------	----------------------------------

Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

## Uporaba: Sonda za hrano

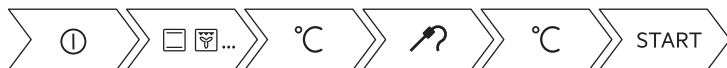
<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.

3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.
<b>Meso, perutnina in ribe</b>	<b>Zloženska</b>
<p>Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.</p>	<p>Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.</p>
	
4. korak	<p>Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.</p>
5. korak	<p> – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.</p>
6. korak	<p>● ● ● – pritisnite, da nastavite zeleno možnost:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.</li> <li>• Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.</li> </ul>
7. korak	<p>Izberite funkcijo in pritisčajte: <b>OK</b>, da odprete glavni zaslon.</p>
8. korak	<p>Pritisnite: <b>START</b>.</p> <p>Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.</p>
9. korak	<p>Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>OPOZORILO!</b> Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</p> </div>

# DODATNE FUNKCIJE

---

Uporabite bližnjico!



## 9. DODATNE FUNKCIJE

---

### 9.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Izberite zeleno nastavitev.
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  Izberite: Priljubljene.
<b>4. korak</b>	Izberite: Shrani trenutne nastavitve.
<b>5. korak</b>	Pritisnite +, da dodate nastavitev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK.
– pritisnite za ponastavitev nastavitve. – pritisnite za preklic nastavitve.	



### 9.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Nastavitev funkcije pečice.
<b>3. korak</b>	,  – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
Za izklop funkcije ponovite 3. korak.	

### 9.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitve.

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


Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp..

## 9.4 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.






## 10. NAMIGI IN NASVETI






### 10.1 Priporočila za pečenje


<p>Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.</p> <p>Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.</p> <p>Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.</p> <p>Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite število izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti pečice.</p>

### 10.2 Vlažno pečenje


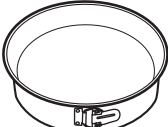

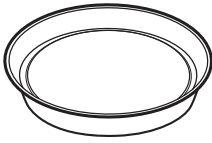
Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	15 - 25
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	140	2	15 - 25
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25

## 10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki







Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.







			
<b>Posoda za pico</b>	<b>Pekač za peko</b>	<b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	<b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

## 10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

### Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

 <b>PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Pusti biskvit	Vroči zrak	140 - 150	35 - 50	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	35 - 50	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	60 - 90	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	70 - 90	1

 <b>PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo</b>			
 <b>Uporabite tretji položaj rešetk.</b>			
		 (°C)	 (min.)
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 40
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa, predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	160	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 35





# NAMIGI IN NASVETI



## PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo








Uporabite tretji položaj rešetk.

		 (°C)	 (min.)
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Greteje zgoraj/spodaj	170	20 - 30



## PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobno pecivo

		 (°C)	 (min.)	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 45	1 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	23 - 40	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	35 - 50	1 / 4



Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.



Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.



(min.)



Toast

Žar

1 - 3

5

Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave

Žar

24 - 30

4

## 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe glede čiščenja



Čistilna sredstva

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



## Pripomočki

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

## 11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

<b>1. korak:</b>	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
<b>2. korak:</b>	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
<b>3. korak:</b>	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
<b>4. korak:</b>	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	

## 11.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.



### OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.





### POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

### Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
--	---	---

1. korak	2. korak	3. korak
Vklopite pečico.	Pritisnite:  / Čiščenje.	Izberite način čiščenja.
Možnost	Način čiščenja	Trajanje
Pirolitično čiščenje, kratka	Rahlo čiščenje	1 h
Pirolitično čiščenje, normalno	Običajno čiščenje	1 h 30 min
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Temeljito čiščenje	3 h

 Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Ventilator za hlajenje deluje z višjo hitrostjo.

STOP – pritisnite, če želite prekiniti čiščenje, preden se konča.  
Pečice ne uporabljajte, dokler s prikazovalnika ne izgine simbol zapore vrat.

### Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.
--	--	----------------------------------

## 11.4 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Pirolitično čiščenje.

## 11.5 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

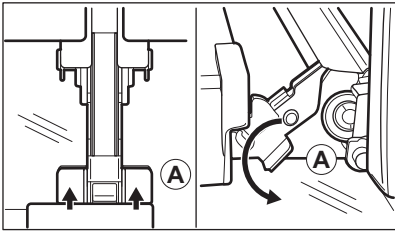
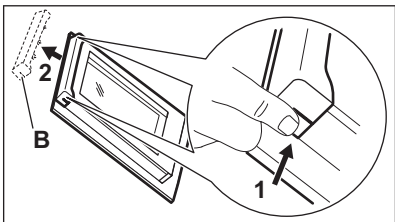
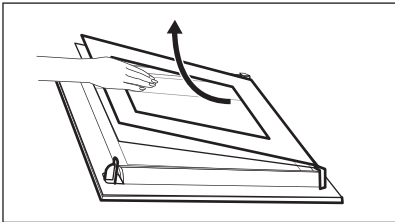


**OPOZORILO!**  
Vrata so težka.



**POZOR!**  
S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<b>1. korak</b>	Povsem odprite vrata.	
<b>2. korak</b>	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.	
<b>3. korak</b>	Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.	
<b>4. korak</b>	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
<b>5. korak</b>	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
<b>6. korak</b>	Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.	
<b>7. korak</b>	Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>8. korak</b>	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.	
<b>9. korak</b>	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.	

## 11.6 Zamenjava: Luči



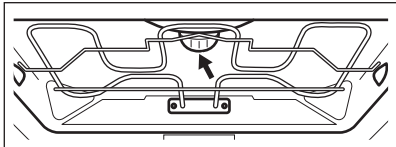
### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

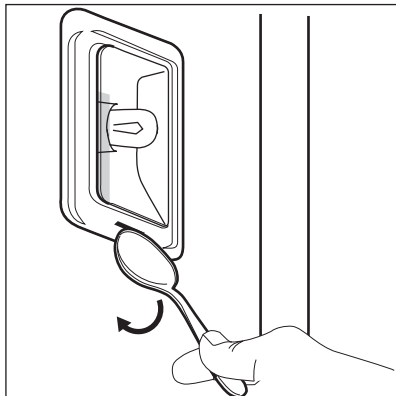
## Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

## Zgornja žarnica

1. korak:	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.	
2. korak:	Očistite steklen pokrov.	
3. korak:	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
4. korak:	Namestite steklen pokrov.	

## Stranska lučka

1. korak:	Odstranite levi nosilec rešetk za dostop do žarnice.	
2. korak:	Z ozkim, topim predmetom (npr. čajno žličko) odstranite steklen pokrov.	
3. korak:	Očistite steklen pokrov.	
4. korak:	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
5. korak:	Namestite steklen pokrov.	
6. korak:	Namestite levi nosilec rešetk.	







## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV






### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Kaj storite v primeru ...



 <b>Pečica se ne vklopi ali segreje</b>	
 <b>Možni vzrok</b>	 <b>Rešitev</b>
Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje.
Ura ni nastavljena.	Nastavite uro; za podrobnosti si oglejte poglavje »Časovne funkcije«, Nastavitev: Časovne funkcije.
Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
Funkcija pečice Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.
 <b>Komponente</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Rešitev</b>
Luč je pregorela.	Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.



 <b>Težave s signalom Wi-Fi</b>	
 <b>Možni vzrok</b>	 <b>Rešitev</b>
Težave s signalom brezžičnega omrežja.	Preverite brezžično omrežje in usmerjevalnik. Ponovno zaženite usmerjevalnik.
Nameščen je bil nov usmerjevalnik ali pa je bila spremenjena njegova konfiguracija.	Za ponovno konfiguracijo pečice in mobilne naprave si oglejte poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
Signal brezžičnega omrežja je šibek.	Usmerjevalnik premaknite čim bližje pečici.
Brezžični signal moti mikrovalovna pečica, ki je postavljena zraven pečice.	Izklopite mikrovalovno pečico.

## 12.2 Obvladovanje: Kod napak



Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

 <b>Koda in opis</b>	 <b>Rešitev</b>
C2 - Sonda za hrano je v pečici med Pirolitično čiščenje.	Izvlcite Sonda za hrano.
C3 - vrata med Pirolitično čiščenje niso povsem zaprta.	Zaprite vrata.
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F601 - obstaja težava s signalom Wi-Fi.	Preverite omrežno povezavo. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F604 - prva povezava z omrežjem Wi-Fi ni uspela.	Pečico izklopite in vklopite, nato poskusite znova. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.

# ENERGIJSKA UČINKOVITOST

 Koda in opis	 Rešitev
F908 - sistem pečice se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Pečico izklopite in ponovno vklopite.

Ko se eno izmed teh sporočilo o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen napačen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja. Če pride do ene izmed teh napak, bodo ostale funkcije pečice še naprej delovale kot običajno.

 Koda in opis	 Rešitev
F602, F603 - Wi-Fi ni na voljo.	Pečico izklopite in ponovno vklopite.

## 12.3 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)	.....
Številka izdelka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku\*

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	BPE748380B 944188489 BPK748380M 944188490
Indeks energijske učinkovitosti	61.2
Razred energijske učinkovitosti	A++

Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	1.09 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.52 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	71 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	BPE748380B	36.0 kg
	BPK748380M	35.0 kg

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.  
 Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.  
 Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

## 13.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem. Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

### Akumulirana toplota

Pri nekaterih funkcijah pečice se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelnika samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

# STRUKTURA MENIJA

---

## Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

## Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

## Vlažno pečenje


Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## 14. STRUKTURA MENIJA

---

### 14.1 Meni

Pritisnite , da odprete Meni.

Element menija		Aplikacija
Kuharski pomočnik		Našteva samodejne programe.
Čiščenje		Našteva programe čiščenja.
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitve konfiguracije pečice.
Nastavitve	Povezave	Za nastavitve omrežne konfiguracije.
	Nastavitvev	Za nastavitve konfiguracije pečice.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

### 14.2 Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Pirolitično čiščenje, kratka	Trajanje: 1 h.
Pirolitično čiščenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Trajanje: 3 h.

## 14.3 Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop pečice. Ko je funkcija vklopljena, se ob vklopu pečice na prikazovalniku prikaže besedilo »Varovalo za otroke«. Če želite omogočiti uporabo pečice, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Ko je vklopljeno varovalo za otroke in je pečica izklopljena, so vrata pečice zaklenjena. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljenim varovalom za otroke.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.
Opomnik za čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Prikaz časa	Izvede vklop in izklop ure.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

## 14.4 Podmeni za: Povezave

Podmeni	Opis
Wi-Fi	Če želite vklopiti in izklopiti: Wi-Fi.
Zapomni si nastavitve časovnika.	Za vklop in izklop daljinskega upravljalnika. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Samodejno daljinsko delovanje	Za samodejni vklop daljinskega upravljanja po pritisku ZAČETEK. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Omrežje	Za preverjanje stanja omrežja in moči signala: Wi-Fi.
Pozabi omrežje	Za onemogočanje samodejnega povezovanja trenutnega omrežja s pečico.

# PREPROSTO JE!

---

## 14.5 Podmeni za: Nastavitev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik pečice.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ①.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

## 14.6 Podmeni za: Servis

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve	Ponastavi tovarniške nastavitve.



# 15. PREPROSTO JE!


---


**Pred prvo uporabo morate nastaviti:**



Jezik	Osvetlitev	Zvok tipk	Glasnost	Ura
-------	------------	-----------	----------	-----

**Seznajte se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:**

 VKLOP / IZKLOP	 Meni	 Priljubljene	 Wi-Fi	 Časovnik	 Sonda za hrano	START / STOP
--	---	---	--	---	--	-----------------

Začetek uporabe pečice				
Hitri začetek	Vklonite pečico in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	1. korak	2. korak	3. korak
		Pritisnite in držite: ①.	 ... – Izberite zeleno funkcijo.	Pritisnite: START .
Hitri izklop	Pečico izklopite kadarkoli, s katereregakoli zaslonu ali s sporočilom.	① – pritisnite in držite, dokler se pečica ne izklopi.		

Začetek pečenja				
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
① – pritisnite za vklop pečice.	 ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite.	°C – nastavite temperaturo.	OK – pritisnite za potrditev.	START – pritisnite za začetek kuhanja.

Spoznajte, kako hitro peči				
Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:				
Kuharski pomočnik	1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	Pritisnite: ①.	Pritisnite: 	Pritisnite:  Kuharski pomočnik.	Izberite jed.

S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja	
<b>10-odstotno dodatno zapekanje</b> Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.	Za podaljšanje časa pečenja pritisnite +1 min..

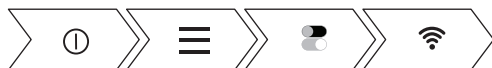
## 16. UPORABITE BLIŽNJICO!

Tukaj si lahko ogledate vse uporabne bližnjice. Najdete jih tudi v posebnih poglavjih v navodilih za uporabo.

# UPORABITE BLIŽNJICO!

---

## Brezžična povezava



## Nastavitev: Funkcije pečice



## Nastavitev: Kuharski pomočnik



## Nastavitev: Čas priprave



## Zamik: Vklopa in konca kuhanja



## Preklic: Nastavljene programske ure





## Uporaba: Tipalo za hrano



## 17. SKRB ZA OKOLJE

---

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.







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



867370318-A-242021



**AEG**