

KSE792280M

KSK792280B

KSK792280M

BG	Ръководство за употреба Фурна на пара	2
CS	Návod k použití Parní trouba	39
DA	Brugsanvisning Dampovn	74
NL	Gebruiksaanwijzing Stoomoven	108
EN	User Manual Steam oven	144
ET	Kasutusjuhend Auruahi	178
FI	Käyttöohje Höyryuuni	212
FR	Notice d'utilisation Four vapeur	246
DE	Benutzerinformation Dampfgarer	283
HU	Használati útmutató Gőzölős sütő	321
LV	Lietošanas instrukcija Tvaika cepeškrāsns	357
LT	Naudojimo instrukcija Garinė orkaitė	391
NO	Bruksanvisning Dampovn	427
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik parowy	461
RU	Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф с функцией пара	498
SK	Návod na používanie Parná rúra	536
SV	Bruksanvisning Ångugn	571
UK	Інструкція Парова духовка	605



ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	10
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	18
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	20
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	22
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	23
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	25
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	31
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	33
14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	35
15. ЛЕСНО Е!.....	36
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	37

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	444 (460) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	455 мм
Височина в задната част на уреда	440 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм

Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	882 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	3.5x25 мм

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде

- затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
 - Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
 - Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
 - Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
 - Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
 - Този уред се доставя с електрозахранващ щепсел и кабел.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Готвене на пара

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

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

2.6 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне

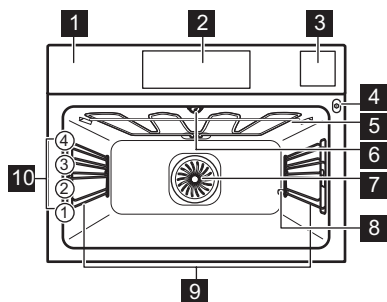
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед

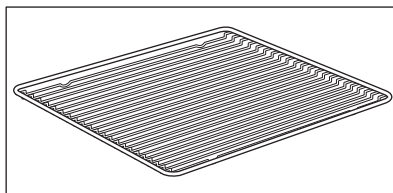


- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Водосъдържател
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагреващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

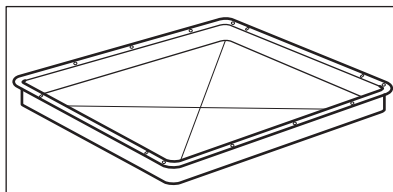
Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



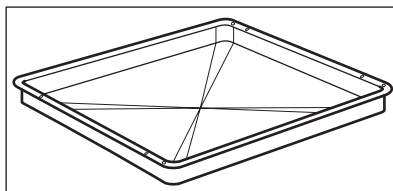
Тава за печене

За торти и бисквити.



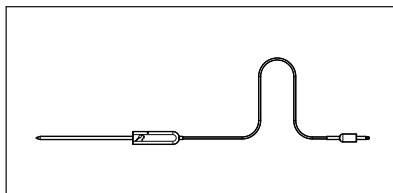
Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



Термосонда

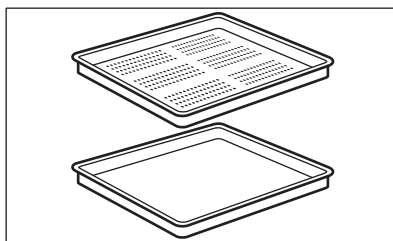
За измерване на температурата в храната.



Комплект за готвене с пара

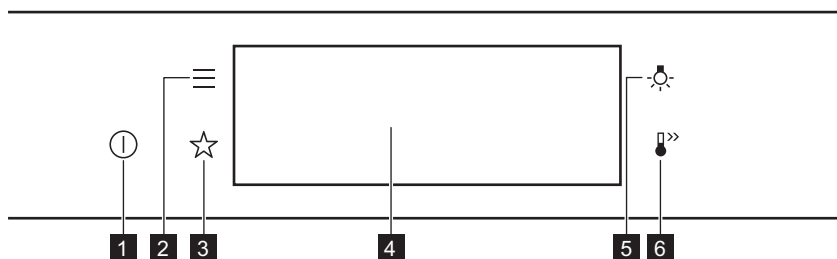
Един неперфориран и един перфориран контейнер за храна.

Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далече от храната по време на готвене на пара. Използвайте го за приготвяне на зеленчуци, риба, пилешки гърди. Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накисне във вода, като напр. ориз, полента, паста.



4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Преглед на контролния панел



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



Натиснете

Докоснете повърхността с върха на пръста си.



Преместете

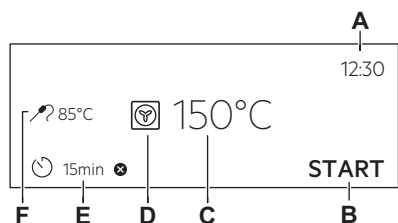
Плъзнете пръста си по повърхността.



Натиснете и задръжте

Докоснете повърхността за 3 секунди.

4.2 Екран



Екран със зададени функции на бутоните.

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

Индикатори на екрана

Основни индикатори - за навигиране по екрана.

OK

За потвърждаване на избора / настройката.



За връщане едно ниво назад в менюто.



За отмяна на последното действие.



За включване и изключване на опции.

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



Функцията е включена.



Функцията е включена.
Готвенето спира автоматично.



Звуковата аларма е изключена.

Индикатори на таймера



За настройване на функцията: Забавен старт.



За отмяна на настройката.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване



Стъпка 1

Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скаратата.



Стъпка 2

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



Стъпка 3

Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скаратата.

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, Твърдост на водата, Час от денонощието.

5.3 Как да настроите: Твърдост на водата

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

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



Стъпка 1

Поставете тестовата хартия във вода за около 1 секунда. Не слагайте тестовата хартия под течаща вода.



Стъпка 2

Изтръскайте тестовата хартия, за да премахнете излишното количество вода.



Стъпка 3

След 1 мин. проверете твърдостта на водата с помощта на таблицата по-долу.



Стъпка 4




Настройте нивото на твърдост на водата: Меню / Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

i Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 мин. след теста.

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

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

Твърдост на водата		Тестова хартия	Отлагане на калций (ммол/л)	Отлагане на калций (мг/л)	Класификация на водата
Ниво	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 1.3	0 - 50	мека

Твърдост на водата		Тестова хартия	Отлагане на калций (ммол/л)	Отлагане на калций (мг/л)	Класификация на водата
Ниво	dH				
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	умерено твърда
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	твърда
4	≥22		≥ 3,9	≥151	много твърда


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

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

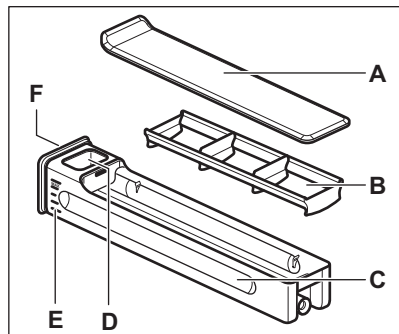
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

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

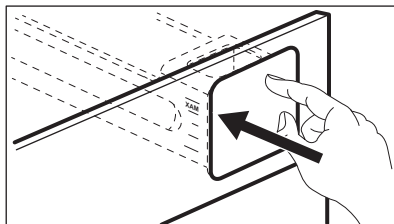
6.2 Водосъдържател



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

6.3 Начин на използване: Водосъдържател

Стъпка 1 Натиснете предния бутон на водосъдържателя.



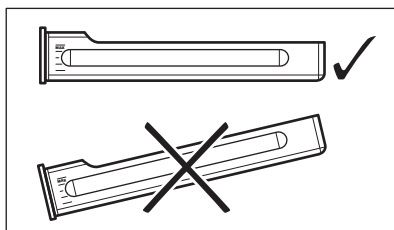
Стъпка 2 Напълнете водосъдържателя до максималното ниво. Това може да стане по два начина:

A: оставете водосъдържателя във фурната и излейте водата от съда,

B: извадете водосъдържателя от фурната и го напълнете с вода от мивката.

Стъпка 3 Дръжте водосъдържателя в хоризонтална позиция, за да избегнете разливане на вода.

Стъпка 4 Когато напълните водосъдържателя, го поставете обратно в същото положение. Натиснете предния бутон, докато водосъдържателят е във фурната.





Стъпка 5 След всяка употреба е необходимо да изпразвате водосъдържателя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Дръжте водосъдържателя на разстояние от нагорещени повърхности.

6.4 Как да настроите Steamify - Функция на затопляне с пара

Стъпка 1	Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.
Стъпка 2	Натиснете  . Задайте функцията на затопляне с пара.
Стъпка 3	Натиснете: OK . Дисплеят показва настройките на температурата.
Стъпка 4	Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.
Пара за запарване 50 – 100°C	За приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.
Пара за задушаване 105 – 130°C	За приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.
Пара за нежна хрупкавост 135 – 150°C	За месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.
Пара за печене и запичане 155 – 230°C	За печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огретени, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагряване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.
Стъпка 5	Натиснете: OK .
Стъпка 6	Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите и извадите.
Стъпка 7	Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл). Водното съдържание е достатъчно за приблизително 50 минути.
<p> ВНИМАНИЕ!</p> <p>Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.</p>	
Използвайте скалата на водосъдържателя.	
Стъпка 8	Ако е необходимо, извършете външната част на водосодържателя с мека кърпа. Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.
Стъпка 9	Натиснете: START . Парата се появява след около 2 мин. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.
Стъпка 10	Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода. В края на готвенето, охлаждащият вентилатор работи с по-бърза скорост, за да премахне парата.
Стъпка 11	Изключете фурната.
Стъпка 12	Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето.

Стъпка 13 Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.

6.5 Как да настроите: Готвене SousVide

Стъпка 1 Включете фурната.
Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.

Стъпка 2 Натиснете: .

Стъпка 3 Натиснете: **OK**. Дисплеят показва настройките на температурата.

Стъпка 4 Настройте температурата и натиснете: **OK**.

Стъпка 5 Натиснете . Екранът показва настройките на таймера.

Стъпка 6 Настройте таймера и натиснете: **OK**.

Стъпка 7 Натиснете: **START**.

Стъпка 8 По вакуумните торбички и във вътрешността на фурната може да се натрупа вода. След готвене внимателно отворете вратичката на фурната. Използвайте чиния и кърпа, за да извадите вакуумните торбички. Когато се уверите, че фурната е студена, отстранете водата от дъното на вътрешността с помощта на гъба. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

6.6 Как да настроите: Помощ при готвене

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

За някои ястия може да готвите и със следното:


- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:

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

Стъпка 1 Включете фурната.

Стъпка 2 Натиснете: .








Стъпка 3 Натиснете: . Въведете: Помощ при готвене.

Стъпка 4 Изберете ястие или вид храна.



Стъпка 5 Натиснете: **START**.








6.7 Функции за затопляне

СТАНДАРТНИ




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







СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.

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

ПАРА

Функция за затопляне	Приложение
 Steamify	Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.
 Готвене SousVide	Името на функцията се отнася до метод за готвене във вакуумирани пластмасови торбички при ниски температури. Вижте раздел Готвене SousVide по-долу и главата "Препоръки и съвети" с таблиците за готвене, за да намерите повече информация.
 Възстановяване с пара	Претоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването на повърхността. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като току-що пригответена. Тази функция може да се използва за претопляне на храна директно в чиния. Можете да затопляте повече от една плоча едновременно, като използвате различни нива на рафтовете.

Функция за затопляне	Приложение
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Втасване на тесто	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 Само пара	За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитюри, риба
 Висока влажност	Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба.
 Средна влажност	Функцията е подходяща за готвене на задушено и задушено месо, както и за хляб и сладко тесто с мая. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и крехка текстура, а печивата от тесто с мая получават хрупкава и лъскава повърхност.
 Ниска влажност	Функцията е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и касероли. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна текстура заедно с хрупкава повърхност.

6.8 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн EU 65/2014 (според и EU 66/2014). Изпитванията съгласно: IEC/EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

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

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

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Описание на функциите на часовника

Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч и 59 мин


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

7.2 Как да настроите: Функции на часовника


Как да настроите часовника

- Стъпка 1** Включете фурната.
- Стъпка 2** Натиснете: Час от денонощието.
- Стъпка 3** Настройте таймера. Натиснете: **OK**.


Как да настроите времето за готвене

- Стъпка 1** Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
- Стъпка 2** Натиснете: .
- Стъпка 3** Настройте таймера. Натиснете: **OK**.

Как да изберете опция за край

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

Как да отложите началото на готвенето

- Стъпка 1** Задайте функцията за затопляне и температурата.
- Стъпка 2** Натиснете: .
- Стъпка 3** Задайте времето за готвене.

Как да отложите началото на готвенето

Стъпка 4 Натиснете: ● ● ● .

Стъпка 5 Натиснете: Забавен старт.

Стъпка 6 Изберете стойност.

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

Как да удължите времето за готвене

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

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

Как да промените настройките на таймера

Стъпка 1 Натиснете: .

Стъпка 2 Настройте стойността на таймера.

Стъпка 3 Натиснете: **OK**.

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

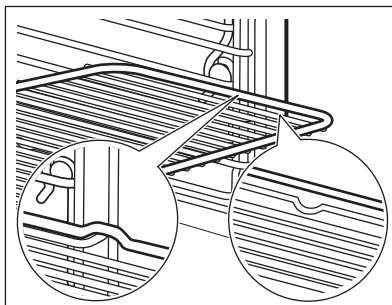
8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

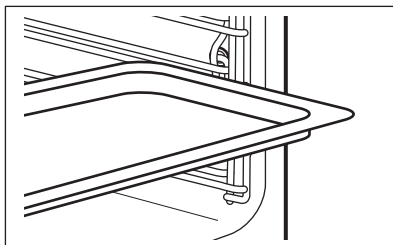
устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/рафт:

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



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



8.2 Термосонда

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

Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната минимум 120°C.



Температурата в сърцевината.

За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със
стейна температура.

Не използвайте за течни
ястия.

По време на готвене трябва да остане
в чинията.

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

8.3 Начин на използване: Термосонда

Стъпка 1 Включете фурната.

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

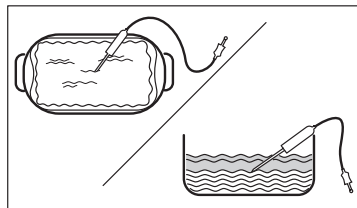
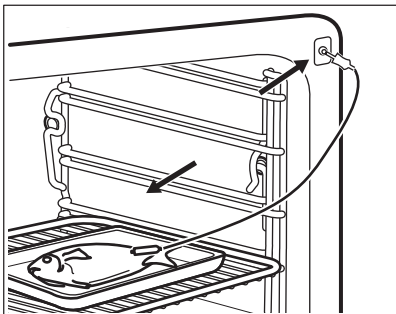
Стъпка 3 Въведете: Термосонда.

Месо, домашни птици и риба

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

Касерола

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



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

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

Стъпка 6

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

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

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

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

 **ВНИМАНИЕ!**

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

9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Как да запазите: Предпочитани

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


Стъпка 1 Включете уреда.


Стъпка 2 Изберете предпочитаната функция.

Стъпка 3 Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.

Стъпка 4 Изберете: Запази текущите настройки.

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

 - натиснете, за да нулирате настройката.



 - натиснете, за да отмените настройката.

9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

Стъпка 1 Включете уреда.



Стъпка 2 Задайте функция за затопляне.

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

За да изключите функцията, повторете стъпка 3.

9.3 Автоматично изключване

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

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

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

9.4 Охлаждащ вентилатор

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

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене








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

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

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

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

10.2 Печене с влажност

		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 16 броя	тава или тава за отцеждане	180	2	20 - 30
Руло	тава или тава за отцеждане	180	1	20 - 30
Основа за пандишпанен флан	тава за блат за флан на решетъчна скара	180	1	25 - 35
Варена риба, 0,3 кг	тава или тава за отцеждане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава или тава за отцеждане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава или тава за отцеждане	160	1	30 - 40
Мъфини, 12 броя	тава или тава за отцеждане	180	1	25 - 35
Солени бисквити, 20 броя	тава или тава за отцеждане	180	1	25 - 35
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава или тава за отцеждане	160	1	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава или тава за отцеждане	180	1	15 - 25
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава или тава за отцеждане	180	2	30 - 40

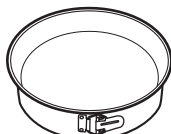
10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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



Тава за пица

Тъмни, неотразяващи
28 cm диаметър



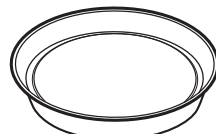
Съд за печене

Тъмни, неотразяващи
26 cm диаметър



Купички за печене

Керамичен материал
8 cm диаметър, 5 cm височина



Метална основа за флан

Тъмни, неотразяващи
28 cm диаметър

10.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.





Функция пара

Използвайте функцията: Само пара.

Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.

Използвайте второто ниво на фурната.

Настройте температурата на 100 °C

	 Контейнер (Gastronorm)	 кг	 МИН
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 перфориран	0.3	8 - 9
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 перфориран	макс.	10 - 11
Грах, замразен	1 x 2/3 перфориран	2	Докато температурата в най-студеното място не достигне 85 °С.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
Почистете долната част на вътрешността с няколко капки оцет, за да премахнете остатъците от варовик.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

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

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



Акcesoари

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

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

11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

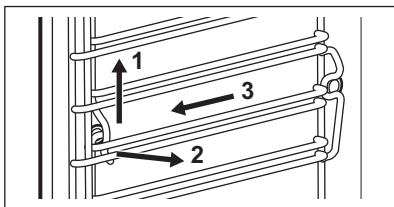
Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Стъпка 2 Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.

Стъпка 3 Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.

Стъпка 4 Извадете опорите от задното окачване.



Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

11.3 Как да се използва: Почистване С Пара

Преди да започнете:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Отстранете всички аксесоари и подвижни скари.

Почистете долната част на вътрешността и вътрешното стъкло на вратичката с мека кърпа с топла вода и мек препарат за почистване.

Стъпка 1 Напълнете водосъдържателя до максималното ниво.

Стъпка 2 Изберете: Меню / Почистване.

Функция	Описание	Времетр.
Почистване С Пара	Леко почистване	30 мин
Почистване с Пара +	Нормално почистване Напръскайте вътрешността с препарат за почистване.	75 мин

Стъпка 3 Натиснете **START**. Следвайте инструкцията на дисплея. Сигналят прозвучава, когато почистването приключи.

Стъпка 4 Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.

i Когато тази функция работи, лампата изгасва.

Когато почистването приключи:

Изключете фурната.

Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.
Отстранете остатъчната вода от водосъдържателя.

Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато вътрешността изсъхне.

11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

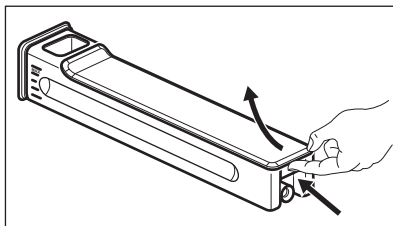
Използвайте функцията: Почистване с Пара +.

11.5 Как да почистим: Водосъдържател

Стъпка 1 Отстранете водосъдържателя от фурната.

Стъпка 2 Отстранете капака на водосъдържателя. Повдигнете капака заедно с издутината отзад.

Стъпка 3 Отстранете бента. Издърпайте го от отделението, докато излезе.



Стъпка 4 Измийте частите на водосъдържателя с вода и сапун. Не използвайте абразивни гъби и не почиствайте водосъдържателя в съдомиялна машина.

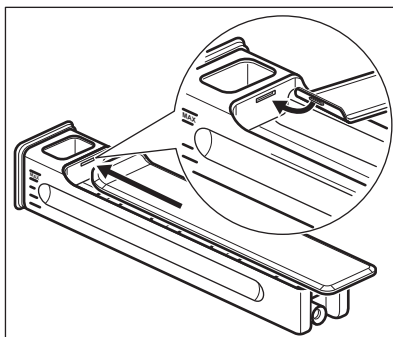
Стъпка 5 Сглобете отново водосъдържателя.

Стъпка 6 Поставете вътре бента. Натиснете го в отделението.

Стъпка 7 Сглобете капака. Първо монтирайте предната закопчалка и след това го натиснете към отделението.

Стъпка 8 Вкарайте водосъдържателя.

Стъпка 9 Натиснете водосъдържателя към фурната, докато се фиксира.



11.6 Начин на използване: Отстр. на котл. камък

Преди да започнете:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Извадете всички аксесоари.

Уверете се, че водосъдържателят е празен.

Времетраене на първата част: около 100 мин.

Стъпка 1 Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.

Стъпка 2 Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя.

Стъпка 3 Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво.

Стъпка 4 Изберете: Меню / Почистване.


Стъпка 5 Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
Първата част на отстраняването на котлен камък започва.

Стъпка 6 След първата част изпразнете дълбоката тава и я сложете пак на първото ниво на фурната.

Времетраене на втората част: около 35 мин.

Стъпка 7 Напълнете водосъдържателя с вода. Не бива да остава препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя. Сложете водосъдържателя.

Стъпка 8 Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.


 Когато тази функция работи, лампата изгасва.

Когато отстраняването на котлен камък приключи:

Изключете фурната.

Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. Махнете останалата вода от водосъдържателя.

Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.

 Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик във фурната, дисплеят Ви подканя да повторите процедурата.

11.7 Напомняне за отстраняване на котлен камък

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

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

11.8 Начин на използване: Изплакване

Преди да започнете:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Извадете всички аксесоари.


Стъпка 1 Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.

Стъпка 2 Напълнете водосъдържателя с вода.

Стъпка 3 Изберете: Меню / Почистване / Изплакване.
Времетраене: около 30 мин.

Стъпка 4 Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.

Стъпка 5 Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.

 Когато тази функция работи, лампата изгасва.

11.9 Напомняне за изсушаването

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

Натиснете ДА, за да подсушите фурната.

11.10 Начин на използване: Сушене

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

Стъпка 1 Уверете се, че фурната е студена.

Стъпка 2 Извадете всички аксесоари.

Стъпка 3 Изберете менюто: Почистване / Сушене.

Стъпка 4 Следвайте инструкциите на екрана.

11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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

ВНИМАНИЕ!

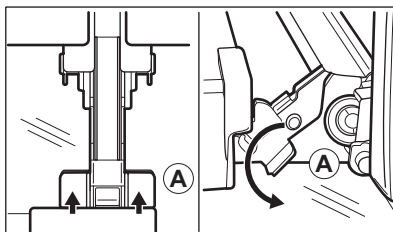
Вратата е тежка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Стъпка 1 Отворете вратата изцяло.

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

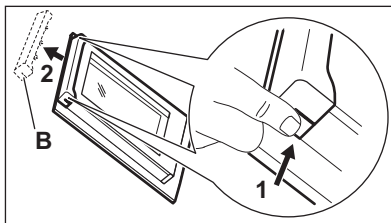


Стъпка 3 Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.

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

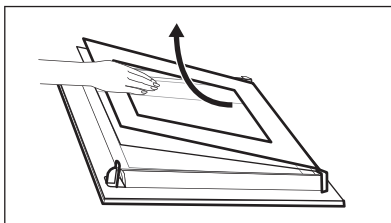
Стъпка 5 Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.

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



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

Стъпка 8 След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.



Стъпка 9 Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

11.12 Как да подмените: Лампа

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

Стъпка 1

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

Стъпка 2

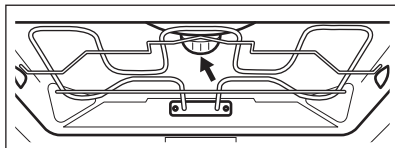
Изключете фурната от електрическата мрежа.

Стъпка 3

Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа

Стъпка 1 Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



Стъпка 2 Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак.

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

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...



Уредът не се включва или не нагрява



Възможна причина

Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.

Часовникът не е настроен.

Вратата не е добре затворена.

Предпазителят е изгорял.

Уредът Защита за деца е включен.



Решение

Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.

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

Затворете плътно вратата.

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

Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.



Компоненти



Описание

Лампичката е изгоряла.



Решение

Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.



Водосъдържателят не работи правилно



Описание

Уредът не задържа водосъдържателя, след като го поставите.

Водата излиза от водосъдържателя.



Възможна причина

Не сте притиснали плътно корпуса на водосъдържателя.

Не сте сглобили капака на водосъдържателя или предпазителя правилно.



Решение

Вкарайте докрай водосъдържателя в уреда.

Сглобете отново капака на водосъдържателя или предпазителя.



Проблеми с процедурата по почистване



Описание



Възможна причина



Решение

Водосъдържателят е труден за почистване.

Капакът и предпазителят не са отстранени.

Свалете капака и предпазителя.

Няма вода в съда за грил/печене след премахването на котления камък.

Водосъдържателят не е бил напълнен до максималното ниво.

Проверете дали има препарат за отстраняване на котлен камък / вода в корпуса на водосъдържателя.

Има мръсна вода по долната част на фурната след отстраняване на котления камък.

Съдът за грил/печене е позициониран грешно в скарата.

Отстранете останалата вода и препарата за отстраняване на котлен камък от долната част на уреда. Следващия път поставете съда за грил/печене на първата позиция на скарата.

Има твърде много вода по долната част на фурната след почистване.

Поставили сте твърде много почистващ препарат в уреда, преди да започнете почистването.

Следващия път равномерно разпределете тънък слой почистващ препарат върху вътрешните стени на фурната.

Работата по почистването не е задоволителна.

Започнали сте почистване, когато уредът е бил твърде горещ.

Изчакайте, докато уредът изстине. Повторете почистването.

Не сте извадили всички аксесоари от уреда преди почистването.

Извадете всички аксесоари от уреда. Повторете почистването.

Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете

почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

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

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



Код и описание



Решение

F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.

Включете напълно Термосонда в гнездото.

F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.

Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.

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

Включете и изключете уреда.

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

**Код и описание****Решение**

F131 – температурата на датчика за пара е прекалено висока.

Изключете уреда и изчакайте да изстине. Включете уреда отново.

F144 - сензорът в Водосъдържател не може да измери нивото на водата.

Изпразнете Водосъдържател и го напълнете отново.

F508 - Водосъдържател не работи правилно.

Включете и изключете уреда.

12.3 Данни за сервизно обслужване

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

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

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (S.N.)

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ**13.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетиране**

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

	KSE792280M	36.6кг
Маса	KSK792280B	36.6кг
	KSK792280M	35.7кг

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

13.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда,

екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгриване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност

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

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

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

Елемент от менюто		Приложение
Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Опции		За задаване на конфигурация на уреда.
Настройки	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

14.2 Подменю за: Почистване

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

14.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване. Когато опцията е включена, текстът Защита за деца се появява на дисплея, когато включите уреда. За да активирате уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена опция.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загреване. Тя е налична само за някои от функциите на уреда.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигитален часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

14.4 Подменю за: Настройка

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

14.5 Подменю за: Сервис

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	Твърдост на водата	Час от денонощието
------	------------------	------------------	----------------------	--------------------	--------------------






Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

 ВКЛ. / ИЗКЛ.	 Меню	 Предпочитани	 Таймер	 Термосонда	START / STOP
--	--	--	--	--	--------------

Започнете да използвате уреда

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

Започнете да готвите

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
 - натиснете, за да включите уреда.	 ... - изберете функцията за затопляне.	 - задайте температурата.	 - натиснете, за да потвърдите.	 - натиснете, за да започнете готвенето.




Готвене на пара – Steamify

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

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

Научете как да готвите бързо

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

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



Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене

10% финален асистент


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

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


Почиствайте уреда с почистване с пара

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

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със
символа , заедно с битовата смет.
Върнете уреда в местния пункт за

рециклиране или се обърнете към вашата
общинска служба.

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše webové stránky:



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

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	40
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	41
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	44
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	45
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	47
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	48
7. FUNKCE HODIN.....	54
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	56
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	58
10. TIPY A RADY.....	59
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	61
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	66
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	69
14. STRUKTURA NABÍDKY.....	70
15. JE TO SNADNÉ!.....	72
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	73

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.

- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka 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)	444 (460) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	455 mm
Výška zadní části spotřebiče	440 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	882 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	3.5x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.

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

2.3 Použití

VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Vaření v páře

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích

spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

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

2.7 Servis

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

2.8 Likvidace

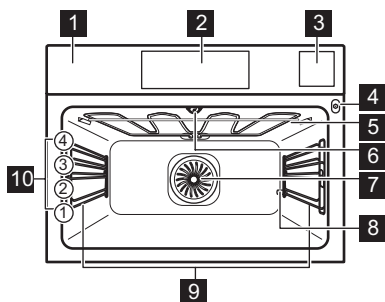
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled

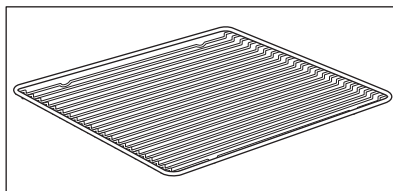


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásobník na vodu
- 4 Zásuvka pro pečicí sondu
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

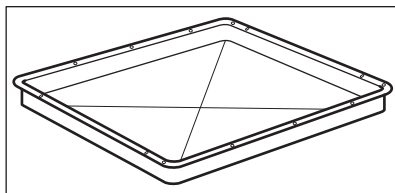
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



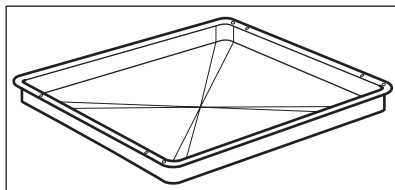
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



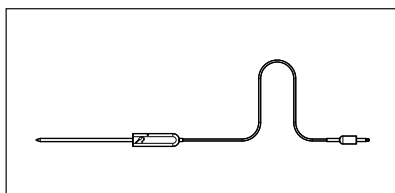
Hluboký pekáč/plech

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



Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.

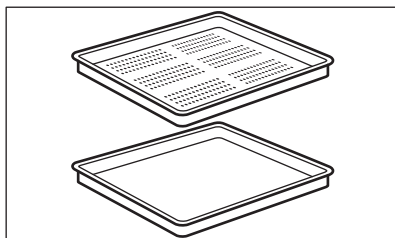


Sada pro vaření v páře

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

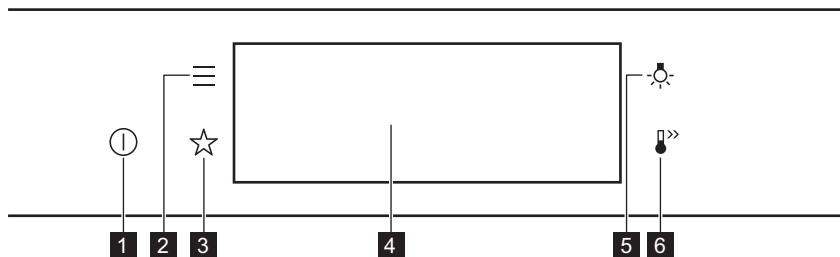
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

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



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Přehled ovládacího panelu



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



Mačkejte tlačítko

Dotkněte se povrchu konečkem prstu.



Posuňte

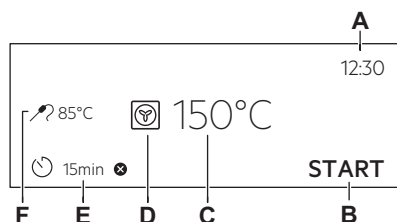
Posuňte konečkem prstu po povrchu.



Stiskněte a podržte

Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

4.2 Displej



Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.

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

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.



K potvrzení volby/nastavení.



K návratu o jednu úroveň v nabídce.



K vrácení posledního úkonu.



K zapnutí a vypnutí funkcí.

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



Funkce je zapnutá.



Funkce je zapnutá.
Pečení se automaticky vypne.



Zvukový signál je vypnutý.

Ukazatele časovače



Pro nastavení funkce: Odložený start.



Ke zrušení nastavení.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění



Krok 1

Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.



Krok 2

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



Krok 3

Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte do spotřebiče.

5.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

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

5.3 Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

Použijte zkušební papír dodaný se sadou pro vaření v páře.



Krok 1

Zkušební papír vložte do vody na zhruba jednu sekundu. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.



Krok 2

Ze zkušebního papíru otřepete přebytečnou vodu.



Krok 3

Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.



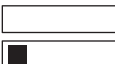



Krok 4

Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

 Barvy na zkušební papíru se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

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

Tvrdost vody		Zkušební pa- pír	Ukládání vápní- ku (mmol/l)	Ukládání váp- níku (mg/l)	Klasifikace vody
Stupeň	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	měkká
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	středně tvrdá
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	velmi tvrdá

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

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

Krok 2 Stisknutím symbolu pečicí funkce  přejděte do dílčí nabídky.

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

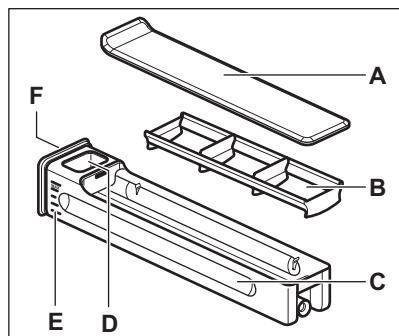
Krok 4 Nastavte teplotu. Stiskněte: **OK**.

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

STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.

Krok 6 troubu vypněte.

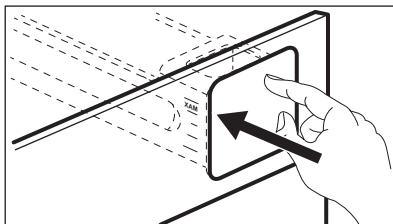
6.2 Zásobník na vodu



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

6.3 Jak použít: Zásobník na vodu

Krok 1 Stiskněte přední kryt zásobníku na vodu.



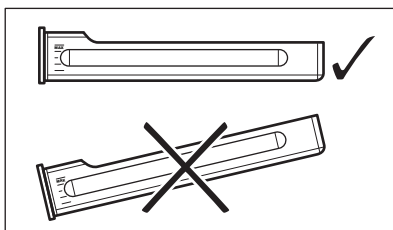
Krok 2 Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. Lze tak učinit dvěma způsoby:

A: Zásobník na vodu ponechte uvnitř trouby a vylijte z něj vodu.

B: Vyměňte zásobník na vodu z trouby a naplňte ho z vodovodního kohoutku.

Krok 3 Zásobník přenášejte ve vodorovné poloze, abyste zabránili rozliti vody.

Krok 4 Když zásobník na vodu naplníte, vložte ho do stejné polohy. Stiskněte přední kryt, dokud zásobník na vodu není uvnitř trouby.





Krok 5 Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.



⚠ POZOR!

Dbejte, aby zásobník na vodu nebyl v blízkosti horkého povrchu.

6.4 Pokyny pro nastavení: Steamify - Parní pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
Krok 2	Stiskněte  . Nastavte parní pečicí funkci.
Krok 3	Stiskněte: OK . Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.
Pára pro parní přípravu 50–100 °C	Pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
Pára pro dušení 105–130 °C	K pečení dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.
Pára pro křupavou kůrku 135–150 °C	Pro maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.
Pára pro pečení 155–230 °C	Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravu zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.
Krok 5	Stiskněte: OK .
Krok 6	Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete a vyjměte.
Krok 7	Zásobník na vodu naplníte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml). Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut.
 VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.	
Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.	
Krok 8	V případě potřeby otřete vnějšek zásobníku na vodu měkkým hadříkem. Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
Krok 9	Stiskněte: START . Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
Krok 10	Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu. Na konci pečení chladicí ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru.
Krok 11	troubu vypněte.
Krok 12	Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte.
Krok 13	Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.

6.5 Jak nastavit: Režim vakuového vaření

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

6.6 Jak nastavit: Podporované Vaření



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

U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha
- Pečicí sonda








Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

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




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







6.7 Pečicí funkce

STANDARDNÍ






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





SPECIALITY

Pečicí funkce	Použití
 Zavařování	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 Příprava jogurtu	K přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.

Pečicí funkce	Použití
 <p>Ohřev talířů</p>	K předehtání talířů k servírování.
 <p>Rozmrazování</p>	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 <p>Gratinované pokrmy</p>	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 <p>Nízkoteplotní pečení</p>	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 <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.

PÁRA

Pečicí funkce	Použití
 <p>Steamify</p>	Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.
 <p>Režim vakuového vaření</p>	Název funkce se vztahuje k metodě vaření ve vakuově uzavřených plastových sáčcích při nízkých teplotách. Další informace naleznete v části Vaření SousVide níže a v kapitole „Tipy a rady“ s tabulkami vaření.
 <p>Regenerace</p>	Opakovaný ohřev potravin párou zabraňuje vysoušení povrchu. Teplo je rozváděno šetrným a rovnoměrným způsobem, což umožňuje obnovit chuť a aroma právě připravených potravin. Tuto funkci lze použít k opětovnému ohřevu potravin přímo na talíři. Pomocí různých poloh roštů můžete opětovně ohřívat více než jeden talíř najednou.
 <p>Pečení chleba</p>	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 <p>Kynutí těsta</p>	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.

Pečicí funkce	Použití
 Vaření v páře	K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře
 Vysoká vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.
 Střední vlhkost	Tato funkce je vhodná pro vaření dušeného a restovaného masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a ohřevu získá maso šťavnatou a jemnou texturu a pečivo z kynutého těsta získá křupavý a lesklý povrch.
 Nízká vlhkost	Tato funkce je vhodná pro maso, drůbež, jídlo z trouby a dušená/zapékaná jídla. Díky kombinaci páry a ohřevu získá maso křehkou a šťavnatou strukturu spolu s křupavým povrchem.

6.8 Poznámky k tématu: Vlhký horkovzduch

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

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

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 spotřebiče.
Časovač	Monitoruje, jak dlouho je funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin


Jak nastavit hodiny

- Krok 1** Zapněte troubu.
- Krok 2** Stiskněte: Denní čas.
- Krok 3** Nastavte čas. Stiskněte: **OK**.


Jak nastavit dobu přípravy

- Krok 1** Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
- Krok 2** Stiskněte: .
- Krok 3** Nastavte čas. Stiskněte: **OK**.

Jak zvolit funkci ukončení

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

Jak odložit začátek přípravy


- Krok 1** Nastavte pečicí funkci a teplotu.
- Krok 2** Stiskněte: .
- Krok 3** Nastavte dobu přípravy.
- Krok 4** Stiskněte: ● ● ● .
- Krok 5** Stiskněte: Odložený start.
- Krok 6** Zvolte hodnotu.
- Krok 7** Stiskněte: **OK**. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak prodloužit dobu přípravy

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

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

Jak změnit nastavení časovače

Krok 1 Stiskněte: 

Krok 2 Nastavte hodnotu časovače.

Krok 3 Stiskněte: 

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

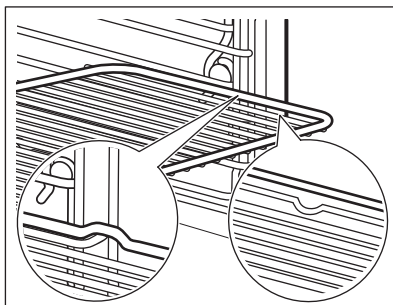
8.1 Vkládání příslušenství

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

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

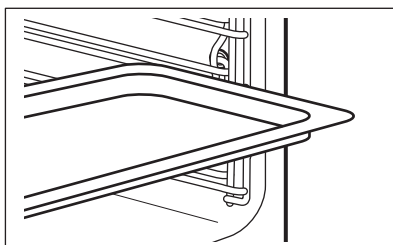
Tvarovaný rošt:

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



Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



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.

8.3 Pokyny k použití: Pečicí sonda

Krok 1 Zapněte troubu.

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

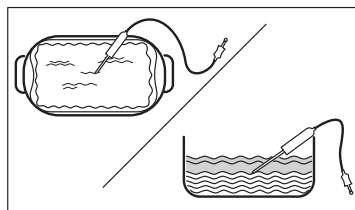
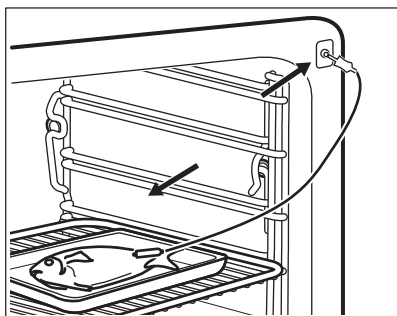
Krok 3 Vložte: Pečicí sonda.

Maso, drůbež a ryby

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

Dušená/zapékaná jídla

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



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

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

Krok 6

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

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

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

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

 **VAROVÁNÍ!**

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

9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Jak uložit: Oblíbené

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

Krok 1 Zapněte spotřebič.

Krok 2 Zvolte upřednostňované nastavení.

Krok 3 Stiskněte: . Zvolte: Oblíbené.

Krok 4 Vyberte: Uložit aktuální nastavení.

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

 – stisknutím resetujete nastavení.

 – stisknutím zrušíte nastavení.

9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

Krok 1 Zapněte spotřebič.

Krok 2 Nastavte pečicí funkci.

Krok 3 Současným stisknutím  a  zapněte funkci.

K vypnutí funkce zopakujte krok 3.

9.3 Automatické vypnutí

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



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5



200 - 230



5.5

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

9.4 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení



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

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

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

10.2 Vlhký horkovzduch








(°C)




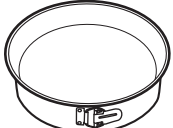


(min)

Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	1	20 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	1	25 - 35
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	1	30 - 40
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	1	25 - 35
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	1	25 - 35
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	1	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	1	15 - 25
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40

10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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

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

10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.





Parní funkce

Použijte funkci: Vaření v páře.

Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

Použijte druhou polohu roštu.

Nastavte teplotu na 100 °C.

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

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

Přední stranu spotřebiče očistíte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Spodní část vnitřku trouby očistíte pomocí několika kapek octa a odstraňte zbytky vodního kamene.

Kovové plochy očistíte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistíte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

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

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



Příslušenství

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

Nepřílnavé příslušenství nečistíte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

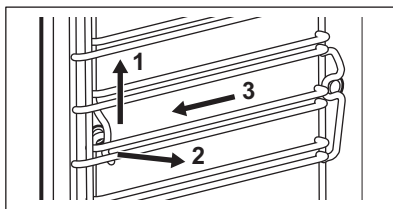
K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1 Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Krok 2 Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.

Krok 3 Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.

Krok 4 Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

11.3 Jak používat: Čištění párou

Než začnete:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte všechno příslušenství a vyjmatelné drážky roštů.

Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistíte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Krok 1 Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň.

Krok 2 Zvolte: Nabídka / Čištění.

Funkce	Popis	Délka
Čištění párou	Lehké čištění	30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem.	75 min

Krok 3 Stiskněte **START**. Řiďte se pokyny na displeji. Po ukončení čištění zazní zvukový signál.

Krok 4 Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.

 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

Po ukončení čištění:

Vypněte troubu.

Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru. Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.

Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

11.4 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

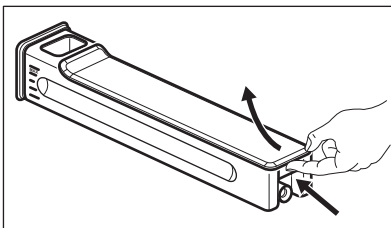
Použijte funkci: Čištění párou plus.

11.5 Jak čistit: Zásobník na vodu

Krok 1 Vyjměte zásobník na vodu z trouby.

Krok 2 Sejměte víko zásobníku na vodu. Zdvihněte kryt v souladu s výčnělkem v zadní části.

Krok 3 Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.



Krok 4 Omyjte součásti zásobníku na vodu pomocí vody a mycího prostředku. Nepoužívejte drsné houbičky a nemyjte zásobník na vodu v myčce nádobí.

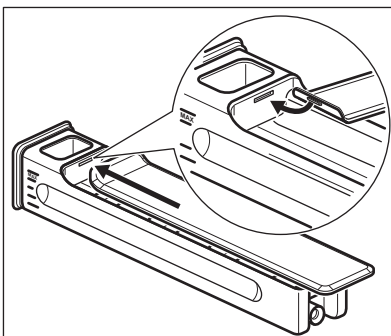
Krok 5 Smontujte zpět zásobník na vodu.

Krok 6 Naklapněte vlnolam. Zatlačte jej do tělesa zásobníku.

Krok 7 Sestavte víko. Nejprve zasuňte první záklapku a poté ji tlačte proti tělesu zásobníku.

Krok 8 Vložte zásobník na vodu.

Krok 9 Zatlačte zásobník na vodu směrem k troubě, dokud se neuchytí.



11.6 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

Než začnete:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte veškeré příslušenství.

Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.

Trvání první části: zhruba 100 min

Krok 1 Vložte hluboký plech na první polohu roštu.

Krok 2 Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.

Krok 3 Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.

Krok 4 Vyberte: Nabídka / Čištění.

Krok 5 Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.

Krok 6 Na konci první části vyprázdněte hluboký plech a vložte jej zpět na první polohu roštu.

Trvání druhé části: zhruba 35 min

Krok 7 Zásobník na vodu naplňte vodou. Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezůstaly zbytky prostředku na odstranění vodního kamene. Vložte zásobník na vodu.

Krok 8 Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.

i Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

Po dokončení odstraňování vodního kamene:

troubu vypněte.

Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.

Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

i Pokud v troubě zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.

11.7 Připomínka odstranění vodního kamene

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

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

11.8 Pokyny k použití: Proplachování

Než začnete:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte veškeré příslušenství.

Krok 1 Vložte hluboký plech na první polohu roštu.

Krok 2 Zásobník na vodu naplňte vodou.

Krok 3 Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování.
Délka: přibližně 30 min

Krok 4 Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.

Krok 5 Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.

i Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.9 Připomínka sušení

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

11.10 Pokyny k použití: Sušení

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

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

11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

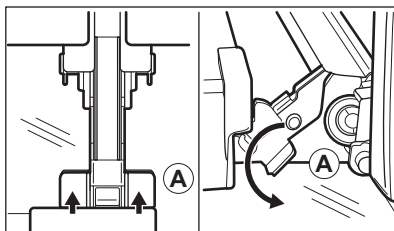
⚠ VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

⚠ POZOR!

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

- Krok 1** Zcela otevřete dvířka.
- Krok 2** Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.

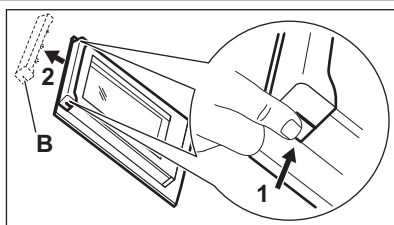


- Krok 3** Přivěte dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

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

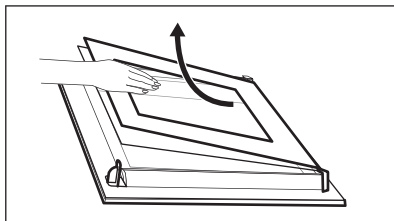
- Krok 5** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.

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



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

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



- Krok 9** Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívát.

11.12 Jak vyměnit: Osvětlení

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

Krok 1

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

Krok 2

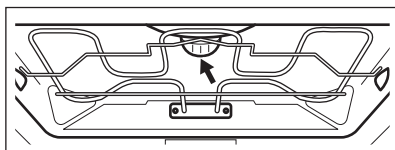
Odpojte troubu od elektrické sítě.

Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

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



- Krok 2** Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.

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

- Krok 4** Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...



Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina



Řešení

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.



Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina

Hodiny nejsou nastavené.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Je spálená pojistka.

Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.



Řešení

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

Zcela zavřete dvířka.

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

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



Součásti



Popis

Spálená žárovka.



Řešení

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



Zásobník na vodu nefunguje správně



Popis

Zásobník na vodu po zasunutí do spotřebiče nedrží správně.

Ze zásobníku na vodu vytéká voda.



Možná příčina

Zásobník na vodu jste zcela neztlačili.

Nenamontovali jste správně víko nebo vlnolam zásobníku na vodu.



Řešení

Zásobník na vodu zcela zasuňte do spotřebiče.

Opětovně namontujte víko a vlnolam zásobníku na vodu.



Potíže s čisticím postupem



Popis

Zásobník na vodu se obtížně čistí.

Po odstranění vodního kamene není v hlubokém pekáči / plechu žádná voda.



Možná příčina

Víko a vlnolam nebyly odstraněny.

Zásobník na vodu nebyl naplněn na maximální úroveň.



Řešení

Odstraňte víko a vlnolam.

Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda.



Potíže s čisticím postupem



Popis

Po odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.



Možná příčina

Hluboký pekáč / plech není v roštu správně umístěn.



Řešení

Odstraňte ze dna spotřebiče zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Příště vložte hluboký pekáč / plech do první polohy roštu.

Po čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.

Před zahájením čištění jste do spotřebiče dali příliš mnoho čisticího prostředku.

Příště rovnoměrně naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku na stěny vnitřku trouby.

Výsledky čištění nejsou uspokojivé.

S čištěním jste začali, když byl spotřebič příliš horký.

Vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Čištění zopakujte.

Před čištěním jste ze spotřebiče neodstranili všechno příslušenství.

Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství. Čištění zopakujte.

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

12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

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

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



Kód a popis



Řešení

F111 - Pečicí sonda není správně zasunutá do zásuvky.

Zcela zasuňte Pečicí sonda do zásuvky.

F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.

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

F908 – systém spotřebiče se nemohl připojit k ovládacímu panelu.

Spotřebič vypněte a zapněte.

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



Kód a popis



Řešení

F131 - teplota snímače generátoru páry je příliš vysoká.

Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne. Spotřebič znovu zapněte.

F144 – snímač v Zásobník na vodu nemůže změřit hladinu vody.

Vyprázdněte Zásobník na vodu a znovu naplňte.



Kód a popis



Řešení

F508 – Zásobník na vodu nefunguje správně.

Spotřebič vypněte a zapněte.

12.3 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	AEG	
Označení modelu	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Index energetické účinnosti	61.6	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.89kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větrání	0.45kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	43l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	KSE792280M	36.6kg
	KSK792280B	36.6kg
	KSK792280M	35.7kg

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

13.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

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

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení 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

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

14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

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

14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

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

14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení

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

14.5 Dílčí nabídka pro: Obsluha

Dílčí nabídka	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 Tvrdost vody Denní čas

Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:




 Zapnout / Vypnout
  Nabídka
  Oblíbené
  Časovač
  Pečící sonda
 START / STOP

Zahájení používání spotřebiče

Rychlé spuštění	Zapněte spotřebič a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1 Stiskněte a podržte: 	Krok 2  ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Krok 3 Stiskněte: START
------------------------	--	---	--	-----------------------------------

Rychlé vypnutí	Spotřebič můžete kdykoliv vypnout na jakékoliv obrazovce nebo při jakékoliv zobrazené zprávě.	 – stiskněte a podržte, dokud se spotřebič nevypne.
-----------------------	---	--

Zahájení vaření

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




Příprava v páře – Steamify

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

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

Zjistěte, jak vařit rychle

K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:

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

K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.

Podpora dokončení přípravy při 10 %

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

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

Vyčištění spotřebiče pomocí Čištění párou

Krok 1

Stiskněte: 

Krok 2

Stiskněte: 

Krok 3

Zvolte režim:

Čištění párou

Pro lehké čištění.

Čištění párou plus

Pro důkladné čištění.


Odstraňování vod. kamene


Pro vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.

Proplachování

Pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

16. 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.

TIL PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores hjemmeside for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registeraeg.com



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	75
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	76
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	79
4. BETJENINGSPANEL.....	80
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	81
6. DAGLIG BRUG.....	83
7. URFUNKTIONER.....	89
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	90
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	92
10. RÅD OG TIPS.....	93
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	95
12. FEJLFINDING.....	100
13. ENERGIEFFEKTIV.....	103
14. MENUSTRUKTUR.....	104
15. DET ER NEMT!.....	105
16. MILJØHENSYN.....	107

1. ⚠️ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.

- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	444 (460) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	455 mm
Højde bagest på apparatet	440 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	882 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	3.5x25 mm

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at

udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.

- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.

- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnlige apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Tilberedning med kombidamp

⚠ ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Der kan slippe damp ud.
 - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.6 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

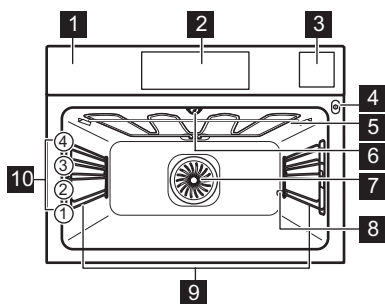
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

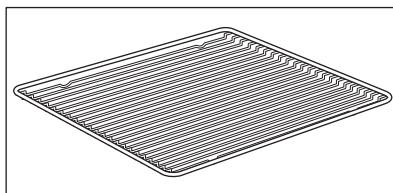


- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vandbeholder
- 4 Stik til termometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnpære
- 7 Blæser
- 8 Afkalkning af afløbsrøret
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriller

3.2 Tilbehør

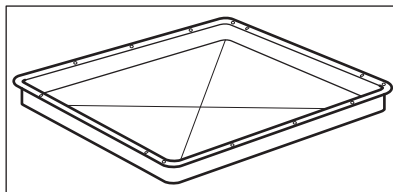
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



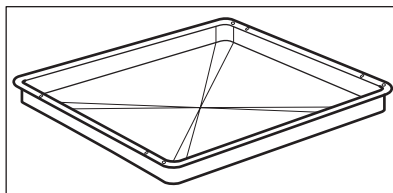
Bageplade

Til kager og småkager.



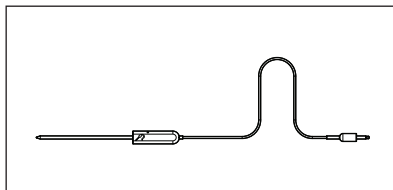
Grill-/bradepande

Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.



Termometer

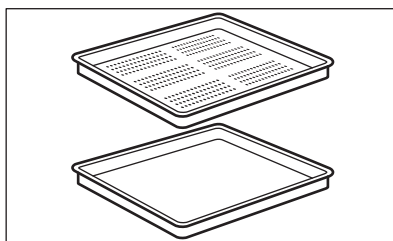
Til måling af temperaturen i maden.



Indstilling af damp

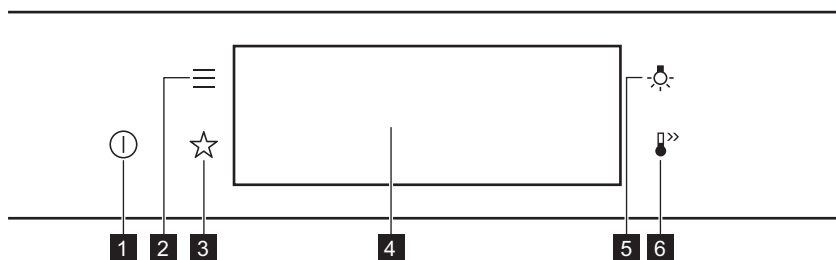
Én ikke-perforeret og én perforeret fødevarebeholder.

Dampsættet dræner kondensvandet væk fra fødevarer under damptilberedningen. Brug det til at tilberede grønt, fisk, kyllingebryst. Sættet egner sig ikke til mad, som skal tilberedes med vand, f.eks. ris, polenta, pasta.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversigt over betjeningspanel



1	TIL / FRA	Tryk og hold nede for at tænde og slukke apparatet.
2	Menu	Angiver apparatets funktioner.
3	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
4	Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
5	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.

6

Hurtig opvarmning

Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.



Tryk på



Flyt



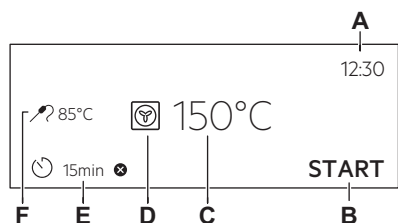
Tryk og hold inde

Rør overfladen med en fingerspids.

Lad fingerspids glide over overfladen.

Rør overfladen i 3 sekunder.

4.2 Display



Display med vigtige funktioner indstillet.

- A. Aktuell tid
- B. START/STOP
- C. Temperatur
- D. Ovnfunktioner
- E. Timer
- F. Termometer (kun udvalgte modeller)

Displaylamper

Grundlæggende lamper - til navigation på displayet.

OK

For at bekræfte valget/indstillingen.



For at gå ét niveau tilbage i menuen.



For at fortryde den sidste handling.



For at slå tilvalgene til og fra.

Akustisk alarm funktionslamper - når den indstillede tilberedningstid er slut, høres signalet.



Funktionen er tændt.



Funktionen er tændt.
Tilberedningen stopper automatisk.



Den akustiske alarm slukkes.

Timerlamper



For at indstille funktionen: Udskudt start.



For at annullere indstillingen.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring



Trin 1

Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnrubber ud af ovnen.



Trin 2

Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre apparatet og tilbehøret, .



Trin 3

Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i apparatet.

5.2 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Vandets hårdhed, Aktuel tid.

5.3 Indstil: Vandets hårdhed

Når du slutter ovnen til strømmettet for første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad.

Brug testpapiret, der fulgte med dampsettet.



Trin 1

Læg testpapiret i vand i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.



Trin 2

Ryst testpapiret fri for overskydende vand.



Trin 3

Se efter 1 min. vandets hårdhed på nedenstående tabel.



Trin 4

Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

i Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhed senere end 1 min. efter testen.

Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Tabellen viser vandets hårdhedsgrad (dH) med det tilsvarende niveau af kalkaflejring og vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.

Vandets hårdhed		Testpapir	Kalkaflejring (mmol/l)	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	blødt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderat hårdt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hårdt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	Meget hård


Når vandets hårdhedsgrad er 4, skal du fylde vandbeholderen med flaskevand.

6. DAGLIG BRUG

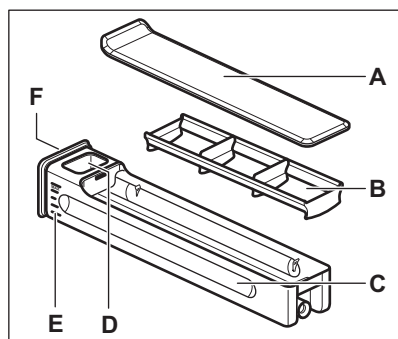
⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indstilling: Ovnfunktioner

Trin 1	Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.
Trin 2	Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.
Trin 3	Vælg varmfunktionen og tryk på: OK . Displayet viser: temperatur.
Trin 4	Indstil: temperatur. Tryk: OK .
Trin 5	Tryk på: START . Termometer - du kan når som helst tilslutte termometeret før eller under tilberedningen.
STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.	
Trin 6	Sluk for ovnen.

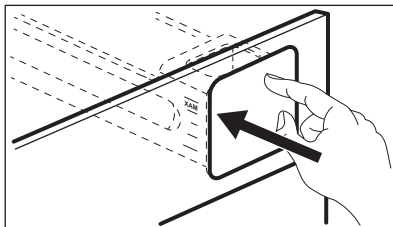
6.2 Vandbeholder



- A. Låg
- B. Bølgebryder
- C. Beholder
- D. Vandopfyldningsåbning
- E. Måleskala
- F. Frontdæksel

6.3 Anvendelse: Vandbeholder

Trin 1 Tryk på vandbeholderens forreste dæksel.



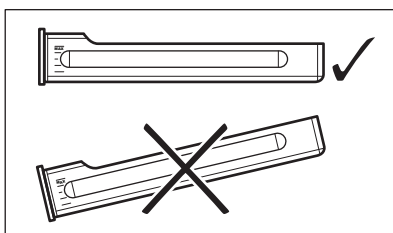
Trin 2 Fyld vandbeholderen op til maksimalt niveau. Du kan gøre det på to måder:

A: Lad vandbeholderen være inde i ovnen, og hæld vand fra en beholder.

B: Fjern vandbeholderen fra ovnen, og fyld den fra en vandhane.

Trin 3 Bær vandbeholderen i vandret stilling, så du ikke spilder vand.

Trin 4 Når du fylder vandbeholderen, skal du indsætte den i samme position. Skub frontdækslet, indtil vandbeholderen er inde i ovnen.



Trin 5 Tøm vandbeholderen, hver gang du har brugt den.



FORSIGTIG!

Hold vandbeholderen væk fra varme overflader.

6.4 Sådan indstilles: Steamify - - Damp-ovnfunktioner

Trin 1 Tænd for ovnen.
Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.

Trin 2 Tryk på . Indstil dampovnfunktionen.

Trin 3 Tryk på: **OK**. Displayet viser temperaturindstillingerne.

Trin 4 Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.

Fuld damp
50 - 100°C

Til dampning af grøntsager, korn, bælgfrugter, skaldyr, terrine og desserter, der spises med ske.

Høj damp til stuvning
105 - 130°C

Til tilberedning af småkogt og braiseret kød eller fisk, brød og fjerkræ såvel som cheesecake og sammenkogte retter.

Medium damp til sprød skorpe

135 - 150°C

Til kød, sammenkogte retter, fyldte grøntsager, fisk og gratin. På grund af kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør konsistens og en sprød skorpe. Hvis du indstiller timeren, tændes grillfunktionen automatisk i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en let gratin.

Lav damp til bagning og stegning

155 - 230°C

Til stegte og bagte retter, kød, fisk, fjerkræ, fyldt butterdej, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagte varer. Hvis du indstiller timeren og stiller maden på den første rille, tændes der automatisk for undervarme i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en sprød bund.

Trin 5Tryk på: **OK**.**Trin 6**

Tryk på låget på vandbeholderen for at åbne og fjerne det.

Trin 7

Fyld koldt vand i vandbeholderen til det maksimale niveau (ca. 950 ml vand). Vandforsyningen er tilstrækkelig til ca. 50 minutter.

**ADVARSEL!**

Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.

Brug måleskalaen på vandbeholderen.

Trin 8

Tør om nødvendigt ydersiden af vandbeholderen med en blød klud. Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.

Trin 9Tryk på: **START**.

Der kommer damp efter ca. 2 min. Når ovnen når den indstillede temperatur, udsendes et signal.

Trin 10

Når vandbeholderen løber tør for vand, udsendes signalet. Fyld vandbeholderen igen. Ved slutningen af tilberedningen kører kølebæserne hurtigere for at fjerne dampen.

Trin 11

Sluk for ovnen.

Trin 12

Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp ender.

Trin 13

Restvand kan kondensere i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.

6.5 Indstilling: SousVide-tilberedning

Trin 1


Tænd for ovnen.

Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.

Trin 2

Tryk på:

Trin 3Tryk på: **OK**. Displayet viser temperaturindstillingerne.**Trin 4**Indstil temperaturen og tryk på: **OK**.

Trin 5	Tryk på  . Displayet viser timerindstillinger.
Trin 6	Indstil timeren og tryk på: OK .
Trin 7	Tryk på: START .
Trin 8	Vandrester kan ophobe sig på vakuumposerne og i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Brug en tallerken og et håndklæde, når vakuumposerne tages ud. Når ovnen er kold, skal du fjerne vandet fra bunden af ovnrummet med en svamp. Tør ovnrummet med en blød klud.

6.6 Indstilling: Hjælp til tilberedning



Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:

- Vægtautomatik
- Termometer




Den grad, en ret tilberedes ved:





- Rød eller Mindre
- Medium
- Gennemstegt eller Mere

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Tryk på:  . Angiv: Hjælp til tilberedning.
Trin 4	Vælg en ret eller en type af madvare.
Trin 5	Tryk på: START .








6.7 Ovnfunktioner



STANDARD

Ovnfunktion	Applikation
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.










Ovnfunktion	Applikation
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.

SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 Tørring	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 Yoghurt funktion	Til at lave yoghurt. Lampen er slukket med denne funktion.
 Tallerkenvarmer	Til at forvarme tallerkener til servering.
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.
 Gratiner	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Til at lave gratiner og til at brune.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.

Ovnfunktion	Applikation
 Holde varm	Til at holde maden varm.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

DAMP

Ovnfunktion	Applikation
 Steamify	Brug damp til dampning, kogning, let skorpedannelse, bagning og stegning.
 SousVide-tilberedning	Funktionsnavnet henviser til en tilberedningsmetode i vakuumforseglede plastikposer ved lave temperaturer. Se afsnittet SousVide-tilberedning nedenfor og kapitlet "Råd og tips" med madlavningstabellerne for at finde flere oplysninger.
 Opvarmning med damp	Genopvarmning af mad med damp forhindrer, at overfladen bliver tør. Varme fordeles på en blid og jævn måde, hvilket gør det muligt at genoprette smag og aroma, som var maden lige blevet tilberedt. Denne funktion kan bruges til at genopvarme mad direkte på en tallerken. Du kan genopvarme mere end én tallerken ad gangen ved hjælp af forskellige hyldepositioner.
 Brød	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
 Hævning af dej	For at mindske tiden for hævnning af gærdej. Det forhindrer, at dejoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.
 Fuld damp	Til dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk
 Fugtighed høj	Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som creme, flan, terrine og fisk.
 Fugtighed medium	Funktionen er velegnet til tilberedning af stuvet og braiseret kød samt brød og sød gærdej. Grundet kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør tekstur, og bagværk med gærdej får en sprød og skinnende overflade.
 Fugtighed lav	Funktionen er velegnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en mør og saftig konsistens sammen med en sprød overflade.

6.8 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energiforbrugsklassen og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

Se kapitlet "Råd" for at få vejledning om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energiforbrug" for generelle anbefalinger til Energibesparelse, energibesparelse.


7. URFUNKTIONER

7.1 Beskrivelse af urfunktioner


Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.
Optimer	Overvåger, hvor længe funktionen er i gang. Optimer - du kan tænde og slukke den.

7.2 Indstilling: Urfunktioner


Indstilling af uret	
Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk: Aktuel tid.
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK .

Indstilling af tilberedningstid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK .

Sådan vælges tilvalg for sluttid

- Trin 1** Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
- Trin 2** Tryk på: .
- Trin 3** Indstil tilberedningstiden.
- Trin 4** Tryk: ● ● ● .
- Trin 5** Tryk: Afslut handling.
- Trin 6** Vælg den foretrukne: Afslut handling.
- Trin 7** Tryk på: **OK**. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Sådan udsættes tilberedningsstarten

- Trin 1** Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
- Trin 2** Tryk på: .
- Trin 3** Indstil tilberedningstiden.
- Trin 4** Tryk: ● ● ● .
- Trin 5** Tryk: Udskudt start.
- Trin 6** Vælg værdien.
- Trin 7** Tryk på: **OK**. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Forlængelse af tilberedningstid

Når der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.

Tryk på **+1min** for at forlænge tilberedningstiden.

Ændring af timerindstillinger

- Trin 1** Tryk på: .
- Trin 2** Indstil timerværdien.
- Trin 3** Tryk på: **OK**.

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

8. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

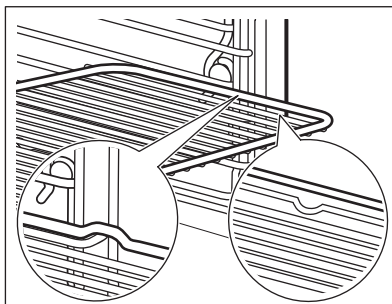
8.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-

anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

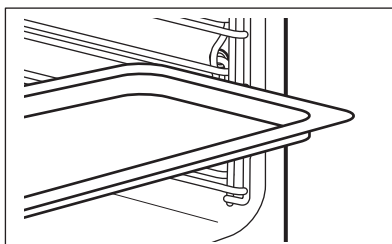
Grillrist:

Skub risten mellem ovnrubbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnrubbens skinner.



8.2 Termometer

Termometer - måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med hver ovnfunktion.

Der skal indstilles to temperaturer:



Ovntemperaturen: mindst 120 °C.



Kernetemperaturen.

For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.

Brug den ikke til flydende retter.

Under tilberedning skal det forblive i retten.

Ovnen beregner en omtrentlig afslutning af tilberedningstiden. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

8.3 Anvendelse: Termometer

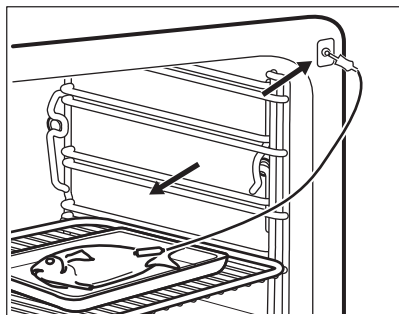
Trin 1 Tænd for ovnen.

Trin 2 Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.

Trin 3 Indsæt: Termometer.

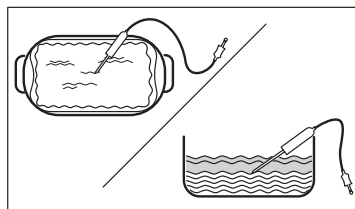
Kød, fjerkræ og fisk

Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.



Sammenkogte retter

Indsæt spidsen af Termometer lige midt i gryden. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug stegefadets kant til at understøtte termometerets Termometer. Spidsen af Termometer må ikke berøre bunden af et stegefad.



Trin 4 Stik: Termometer i stikket på ovns forside.
Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.

Trin 5  - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.

Trin 6

- ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed:
- Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal.
- Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal, og ovnen stopper.

Trin 7 Vælg muligheden og tryk gentagne gange på: **OK** for at gå til hovedskærmen.

Trin 8 Tryk på: **START** .
Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.

Trin 9 Fjern Termometer stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.


ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding. Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.


9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.



Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Vælg den foretrukne indstilling.
Trin 3	Tryk på:  . Vælg: Favoritter.
Trin 4	Vælg: Gem aktuelle indstillinger.
Trin 5	Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på OK .

 - tryk for at nulstille indstillingen.

 - tryk for at annullere indstillingen.

9.2 Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Indstil en ovnfunktion.
Trin 3	 ,  - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.

Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.



9.3 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en ovnfunktion er i gang, og du ikke ændrer nogen af indstillingerne.

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid, Lavtemperaturstegning.

9.4 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

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

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning








Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.


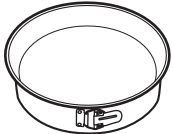


Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.

10.2 Fugtig varmluft

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Roulade	bageplade eller bradepande	180	1	20 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	1	25 - 35
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	1	30 - 40
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	1	25 - 35
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	1	25 - 35
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	160	1	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	1	15 - 25
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40

10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtbundform
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.





Dampfunktion

Brug funktionen: Fuld damp.

Sæt bagepladen på den første ovenrille.

Brug anden hyldeposition.

Indstil temperaturen til 100 °C.

			
	Beholder (Gastronorm)	kg	min
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	0.3	8 - 9
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	maks.	10 - 11
Ærter, frosne	1 x 2/3 perforeret	2	Indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85°C.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør bunden af ovnrummet med nogle få dråber eddike for at fjerne kalkrester.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



Tilbehør

Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

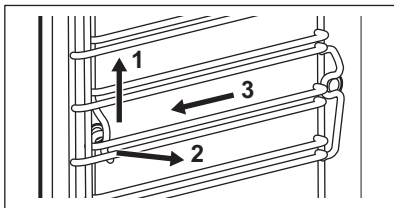
Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

- Trin 2** Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng.
- Trin 3** Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.
- Trin 4** Træk holderne ud af baglåsen.



Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.3 Anvendelse: Rengøring med damp

Inden start:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.

Rengør bunden af ovnrummet og det indvendige lågeglas med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Trin 1 Fyld vandbeholderen op til maksimalt niveau.

Trin 2 Vælg: Menu / Rengøring.

Funktion	Beskrivelse	Varighed
Rengøring med damp	Let rengøring	30 min
Rengøring med damp plus	Normal rensning Sprøjt ovnrummet med et rengøringsmiddel.	75 min

Trin 3 Tryk på **START**. Følg vejledningen på displayet. Signalet udsendes, når rengøringen ender.

Trin 4 Tryk på et symbol for at slukke signalet.

i Når denne funktion virker, er lyset slukket.

Når rengøringen slutter:

Sluk for ovnen.

Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud. Fjern det resterende vand fra vandbeholderen.

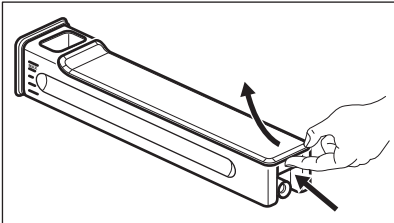
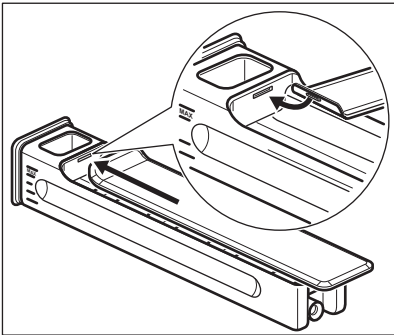
Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.

11.4 Husk rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

11.5 Rengøring: Vandbeholder

Trin 1	Fjern vandbeholderen fra ovnen.	
Trin 2	Fjern låget til vandbeholderen. Løft dækslet svarende til fremspringet bagtil.	
Trin 3	Fjern bølgebryderen. Træk den væk fra beholderelementet, indtil den kommer ud.	
Trin 4	Vask vandbeholderdelene med vand og sæbe. Brug ikke skuresvampe, og rengør ikke vandbeholderen i en opvaskemaskine.	
Trin 5	Genmonter vandbeholderen.	
Trin 6	Klik bølgebryderen på plads. Skub den ind i beholderelementet.	
Trin 7	Sæt låget på. Klik først den forreste del på plads, og skub den mod beholderelementet.	
Trin 8	Isæt vandbeholderen.	
Trin 9	Skub vandbeholderen mod ovnen, indtil den låser på plads.	

11.6 Anvendelse: Afkalkning

Inden start:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Fjern al tilbehøret fra ovnen.

Sørg for, at vandbeholderen er tom.

Varighed af den første del: ca. 100 min

Trin 1 Stil bradepanden på ovnens første rille.

Trin 2 Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandbeholderen.

Trin 3 Fyld resten af vandbeholderen med vand op til maksimalt niveau.

Trin 4 Vælg: Menu / Rengøring.

Trin 5 Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet. Den første del af afkalkningen starter.

Trin 6 Når den første del er afsluttet, skal bradepanden tømmes og sættes tilbage i den første rille.

Varigheden af den anden del: ca. 35 min

Trin 7 Kom vand i vandbeholderen. Kontrollér, at der ikke er rester af afkalkningsmiddel i vandbeholderen. Isæt vandbeholderen.

Trin 8 Fjern bradepanden, når funktionen ender.

 Når denne funktion virker, er lyset slukket.

Når afkalkningen er færdig:

Sluk for ovnen.

Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.
Fjern det resterende vand fra vandbeholderen.

Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.

 Hvis der er nogle kalkrester tilbage i ovnen efter afkalkning, beder displayet om at gentage proceduren.

11.7 Påmindelse om afkalkning

Der er to påmindelser, der husker dig på at afkalke ovnen. Du kan ikke deaktivere huskefunktionen til afkalkning.

Type	Beskrivelse
Blød påmindelse	Anbefaler dig at afkalke ovnen.
Hård påmindelse	Forpligter dig til at afkalke ovnen. Hvis du ikke afkalke ovnen, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.

11.8 Anvendelse: Rensning af dampgenerator

Inden start:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Fjern al tilbehøret fra ovnen.

Trin 1 Stil bradepanden på ovnens første rille.

Trin 2 Kom vand i vandbeholderen.

Trin 3 Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator.
Varighed: ca. 30 min

Trin 4 Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.

Trin 5 Fjern bradepanden, når funktionen ender.

 Når denne funktion virker, er lyset slukket.

11.9 Husk tørring

Efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion beder displayet om at tørre ovnen. Tryk på JA for at tørre ovnen.

11.10 Anvendelse: Tørring

Brug den efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion eller damprensning til at tørre ovnrummet.

Trin 1	Sørg for, at ovnen er kold.
Trin 2	Fjern al tilbehøret fra ovnen.
Trin 3	Vælg menuen: Rengøring / Tørring.
Trin 4	Følg vejledningen på skærmen.

11.11 Sådan fjerner og installerer du: Låge

Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af glaspaneler er forskelligt for forskellige modeller.

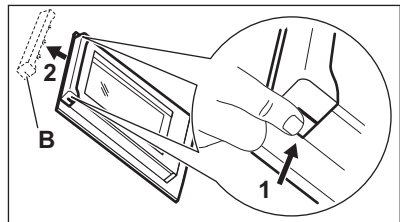
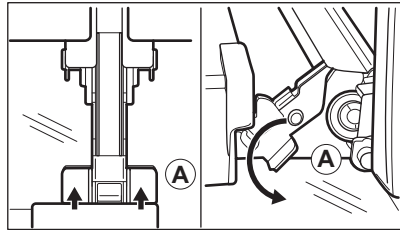
⚠ ADVARSEL!

Døren er tung.

⚠ FORSIGTIG!

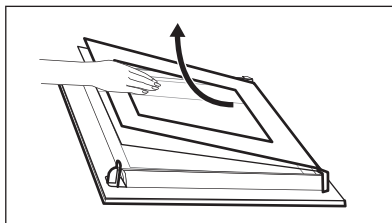
Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

Trin 1	Åbn lågen helt.
Trin 2	Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.
Trin 3	Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
Trin 4	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.
Trin 5	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
Trin 6	Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



Trin 7 Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Trin 8 Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.



Trin 9 Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

11.12 Udskiftning: Lampe

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Før du udskifter pæren:

Trin 1

Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.

Trin 2

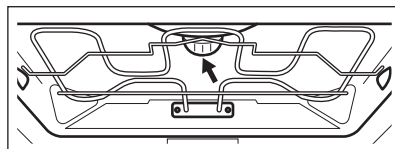
Tag stikket ud af kontakten.

Trin 3

Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Toplampe

Trin 1 Drej glasset, og tag det af.



Trin 2 Fjern metalringen og rengør glasdækslet.

Trin 3 Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.















Trin 4 Fastgør metalringen til glasdækslet og installer den.

12. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

 Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt		
 Mulig årsag	 Afhjælpning	
Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.	
Uret er ikke indstillet.	Indstil uret. For yderligere oplysninger henvises til Ur-funktioner kapitel, Sådan indstilles: Ur-funktioner.	
Lågen er ikke lukket korrekt.	Luk lågen helt.	
Sikringen er sprunget.	Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.	
Apparatet Børnesikring er tændt.	Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.	
 Komponenter		
 Beskrivelse	 Afhjælpning	
Pæren er sprunget.	Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovn-pære.	
 Vandbeholderen virker ikke korrekt		
 Beskrivelse	 Mulig årsag	 Afhjælpning
Apparatet beholder ikke vandbeholderen, når du har indsat den.	Vandbeholderen er ikke trykket helt ind.	Sæt vandbeholderen helt ind i apparatet.
Der kommer vand ud af vandbeholderen.	Låget til vandbeholderen eller bølgebryderen er ikke påsat korrekt.	Genmonter låget til vandbeholderen og bølgebryderen.
 Problemer med rengøringsprocedure		
 Beskrivelse	 Mulig årsag	 Afhjælpning
Vandbeholderen er vanskelig at rengøre.	Låget og bølgebryderen blev ikke fjernet.	Fjern låget og bølgebryderen.
Der er ikke vand i grill/bradepanden efter afkalkning.	Vandbeholderen blev ikke fyldt op til det maksimale niveau.	Kontrollér, om der er afkalkningsmiddel/vand i vandbeholderen.



Problemer med rengøringsprocedure



Beskrivelse



Mulig årsag



Afhjælpning

Der er snavset vand nederst i ovnrømmet efter afkalkning.

Grill/bradepanden sidder i forkert tilposition.

Fjern det resterende vand og afkalkningsmidlet fra bunden af apparatet. Stil bradepanden på den første ribbe næste gang.

Der er for meget vand nederst i ovnrømmet efter rengøring.

Du puttede for meget rengøringsmiddel i apparatet, inden du gik i gang med rengøringen.

Næste gang bør du fordele et tyndt lag rengøringsmiddel jævnt på ovnrummets vægge.

Rengøringen er ikke tilfredsstillende.

Du begyndte at gøre rent, da apparatet var for varmt.

Vent, indtil apparatet er koldt. Gentag rengøring.

Du fjernede ikke alt tilbehøret fra apparatet inden rengøring.

Fjern al tilbehøret fra apparatet. Gentag rengøring.

Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

12.2 Håndtering: Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse.

I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.



Kode og beskrivelse



Afhjælpning

F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.

Sæt Termometer ind i stikket.

F240, F439 - berøringsfelterne på displayet virker ikke korrekt.

Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på berøringsfelterne.

F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til kontrolpanelet.

Sluk og tænd for ovnen.

Når en af disse fejlmeddelelser fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter. Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.



Kode og beskrivelse



Afhjælpning

F131 - dampensensorens temperatur er for høj.

Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.

F144 - sensoren i Vandbeholder kan ikke måle vandniveauet.

Tøm Vandbeholder og genopfyld den.

F508 - Vandbeholder fungerer ikke korrekt.

Sluk og tænd for ovnen.

12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning

Leverandørens navn	AEG	
Identifikation af model	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Energieffektivitetsindeks	61,6	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,89kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0,45kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	43l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	KSE792280M	36.6kg
	KSK792280B	36.6kg
	KSK792280M	35.7kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

13.2 Energibesparelse



Apparatet indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle apparatfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er

slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

Menupunkt	Applikation	
Hjælp til tilberedning	Angiver automatiske programmer.	
Rengøring	Angiver rengøringsprogrammer.	
Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.	
Tilvalg	For at indstille ovnkonfigurationen.	
Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

14.2 Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Rengøring af dampkredsløbet. Rens efter hyppig tilberedning med damp.

14.3 Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når tilvalget er slået til, vises teksten Børnesikring i displayet, når du tænder for apparatet. For at aktivere brugen af ovnen skal du vælge kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren er mulig med tilvalget slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den er kun tilgængelig for nogle af ovnens funktioner.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

14.4 Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringselementerne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhed.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

14.5 Undermenu for: Service

Undermenu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

15. DET ER NEMT!

Inden den første anvendelse skal du indstille:

Sprog Lysstyrke display Panelsignal Signal volume Vandets hårdhed Aktuel tid

Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på kontrolpanelet og displayet:

①
TIL / FRA

≡
Menu




☆
Favoritter

⌚
Timer



🌡️
Termometer

START /
STOP

Start med at bruge ovnen

Hurtig start	Tænd for ovnen og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	Trin 1 Tryk på og hold: 	Trin 2  ... - vælg den foretrukne funktion.	Trin 3 Tryk på: START .
Hurtigt sluk	Sluk for ovnen, enhver skærm eller meddelelse, til enhver tid.	 - tryk og hold nede, indtil ovnen slukker.		

Start tilberedning

Trin 1  - tryk for at tænde ovnen.	Trin 2  ... - vælg ovnfunktion.	Trin 3 °C - indstil temperaturen.	Trin 4 OK - tryk for at bekræfte.	Trin 5 START - tryk for at starte tilberedning.
--	---	--	--	--




Tilberedning med damp - Steamify

Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.

Fuld damp	Høj damp til stuvning	Medium damp til sprød skorpe	Lav damp til bagning og stegning
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Lær at tilberede mad hurtigt

Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

Hjælp til tilberedning	Trin 1 Tryk: 	Trin 2 Tryk på: 	Trin 3 Tryk:  Hjælp til tilberedning.	Trin 4 Vælg retten.
-------------------------------	--	---	--	-------------------------------



Brug hurtigfunktioner til at indstille tilberedningstiden

10% Finish assist


Brug 10% Finish assist til at forlænge tiden, når der er 10% af tilberedningstiden er tilbage.


Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min**.

Rengør ovnen med rengøring med damp

Trin 1 Tryk på: 	Trin 2 Tryk på: 	Trin 3 Vælg tilstanden:
Rengøring med damp		Til let rengøring.
Rengøring med damp plus		Til grundig rengøring.
Afkalkning		Til rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator		Til rensning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

16. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	109
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	111
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	114
4. BEDIENINGSPANEEL.....	115
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	116
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	118
7. KLOKFUNCTIES.....	124
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	126
9. EXTRA FUNCTIES.....	128
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	129
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	130
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	136
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	139
14. MENUSTRUCTUUR.....	140
15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....	141
16. MILIEUBESCHERMING.....	143

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.

- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm

Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

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

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Bereiding met stoom

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

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

2.6 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme

fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering

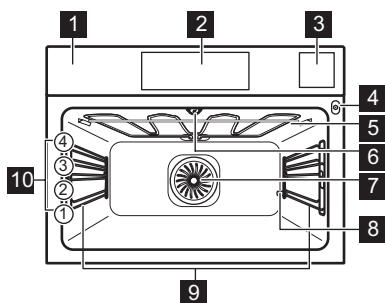
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

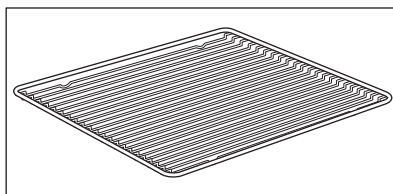


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedelsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitgang ontcalcingsleiding
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveau

3.2 Accessoires

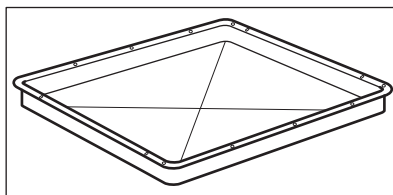
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



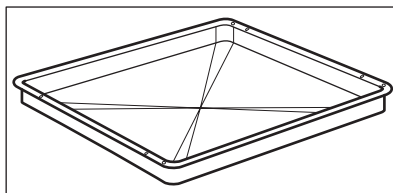
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



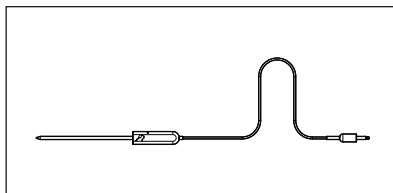
Grill-/braadpan

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



Voedselsensor

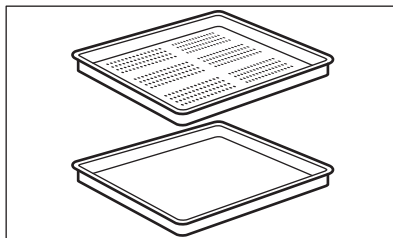
Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



Stoomset

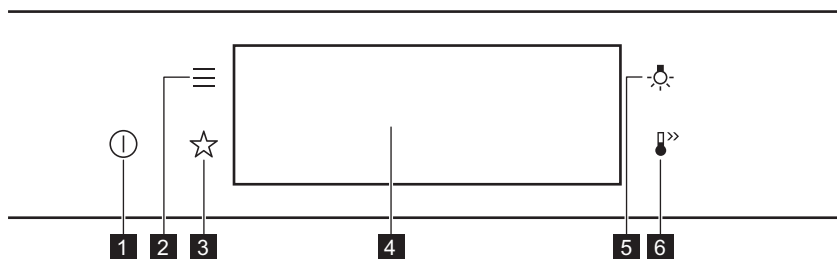
Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer.

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



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel



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



Druk



Verplaatsen



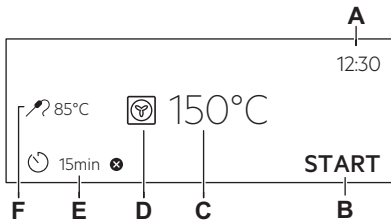
Ingedrukt houden

Raak het oppervlak aan met de vingertop.

Schuif de vingertop over het oppervlak.

Raak het oppervlak 3 seconden aan.

4.2 Display



Display met ingestelde toetsfuncties.

- A. Dagtijd
- B. BEGIN/STOP
- C. Temperatuur
- D. Verwarmingsfuncties
- E. Timer
- F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes op de display

Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.

OK

Om de selectie/instelling te bevestigen.



Om één niveau terug te gaan in het menu.



Om de laatste handeling ongedaan te maken.



Om de opties in en uit te schakelen.

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



De functie is ingeschakeld.



De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.



Het geluidsalarm staat uit.

Indicatielampjes timer



De functie instellen: Uitgestelde start.



Om de instelling te annuleren.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging



Stap 1

Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



Stap 2

Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.



Stap 3

Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

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

5.3 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.



Stap 1

Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water.



Stap 2

Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen.



Stap 3

Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.



Stap 4


Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

i De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.

U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

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

Waterhardheid Niveau	dH	Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	gematigd hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard


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

6. DAGELIJKS GEBRUIK

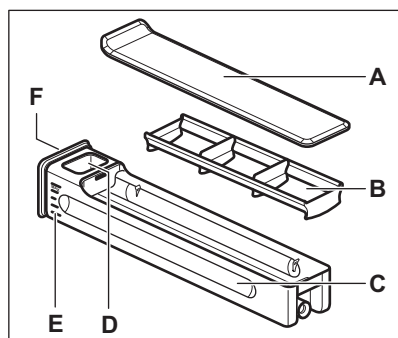
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

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

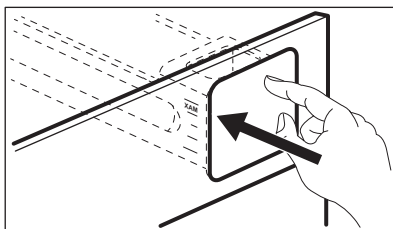
6.2 Waterreservoir



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

6.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterreservoir

Stap 1 Verwijder de voorkap van de waterlade.



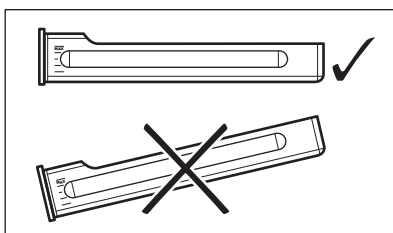
Stap 2 Vul de waterlade tot het maximale niveau. U kunt het op twee manieren doen:

A: Laat de waterlade in de oven en giet het water uit een bakje.

B: Haal de waterlade uit de oven en vul deze met een waterkraan.

Stap 3 Draag de waterlade in de horizontale positie om morsen van water te voorkomen.

Stap 4 Wanneer u de waterlade vult, plaatst u deze in dezelfde positie. Duw de voorkap totdat de waterlade zich in de oven bevindt.



Stap 5 Leeg de waterlade na elk gebruik.

⚠ LET OP!

Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.

6.4 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie

Stap 1 Zet de oven aan.
Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.

Stap 2 Druk op  Stel de stoomverwarmingsfunctie in.

Stap 3 Druk op: **OK**. Het display toont de temperatuurinstellingen.

Stap 4 Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Stoom voor stomen
50 - 100 °C

Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.

Stoom voor stoven
105 - 130 °C

Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.

Stoom voor zacht krokant

135 - 150 °C

Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje.

Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.

Stoom voor bakken en braden

155 - 230 °C

Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten.

Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.

Stap 5Druk op: **OK**.**Stap 6**

Druk op het deksel van het waterreservoir om de lade te openen en te verwijderen.

Stap 7

Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml). De watertoevoer is gedurende ongeveer 50 min. voldoende.

**WAARSCHUWING!**

Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.

Gebruik de schaal op het waterreservoir.

Stap 8

Veeg indien nodig de buitenkant van het waterreservoir af met een zachte doek. Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.

Stap 9Druk op: **START**.

Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

Stap 10

Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij.

Aan het einde van het koken werkt de koelventilator sneller om stoom te verwijderen.

Stap 11

Schakel de oven uit.

Stap 12

Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.

Stap 13


Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de oven deur. Wanneer de oven koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.


6.5 Instellen: SousVide-koken

Stap 1

Zet de oven aan.

Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.

Stap 2Druk op: .**Stap 3**Druk op: **OK**. Het display toont de temperatuurinstellingen.

Stap 4	Stel de temperatuur in en druk op: OK .
Stap 5	Druk op  . Het display toont timerinstellingen.
Stap 6	Stel de timer in en druk op: OK .
Stap 7	Druk op: START .
Stap 8	Restwater kan zich ophopen op de vacuümzakken en in de ovenruimte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Gebruik een plaat en een handdoek om de vacuümzakken eruit te halen. Wanneer de oven koud is, verwijder je het water uit de bodem van de holte met een spons. Maak de opening droog met een zachte doek.

6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent



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

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor



Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Druk op:  . Voer in: Kook- En Bakassistent.
Stap 4	Kies een gerecht of een voedseltype.
Stap 5	Druk op: START .

6.7 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

Verwarmingsfunctie Toepassing



Hetelucht

Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.



Bevroren gerechten

Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.



Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



Pizza-functie

Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.



Onderwarmte

Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

SPECIAAL

Verwarmingsfunctie Toepassing



Inmaken

Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).



Drogen

Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.



Yoghurtfunctie

Om yoghurt te maken. Het lampje in deze functie is uit.



Borden warmen

Om borden voor het serveren op te warmen.






Ontdooien

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.










Gratineren

Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.

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

STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Steamify	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.
 SousVide-koken	De functienaam verwijst naar een kookmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperaturen. Raadpleeg het gedeelte SousVide-koken hieronder en het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips" met de kooktabellen voor meer informatie.
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt het drogen van het oppervlak. Warmte wordt op een zachte en gelijkmatige manier verdeeld, waardoor de smaak en het aroma van voedsel zoals zojuist bereid, kan worden teruggewonnen. Deze functie kan worden gebruikt om voedsel direct op een bord op te warmen. U kunt meer dan één plaat tegelijk opwarmen met behulp van verschillende rekposities.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Deeg laten rijzen	Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 Stoom	Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis
 Hoge vochtigheid	De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.

Verwarmingsfunctie Toepassing



Medium vochtigheid

De functie is geschikt voor het koken van gestoofd en gestoofd vlees, evenals brood en zoet gistdeeg. Door de combinatie van stoom en warmte krijgt het vlees een sappige en malse textuur en gistdeegbakkerijen krijgen een knapperig en glanzend oppervlak.



Lage vochtigheid

De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovenschotels en ovenschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte krijgt vlees een malse en sappige textuur en een knapperig oppervlak.

6.8 Opmerkingen over:Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Voor de bereidingsinstructies raadpleegt u het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips", Warmelucht (vochtig). Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing raadpleegt u het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Houdt in de gaten hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.

7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen

Stap 1 Schakel de oven in.

Stap 2 Druk op: Dagtijd.

Stap 3 Stel de tijd in. Druk op: **OK**.

De bereidingstijd instellen

Stap 1 Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

Stap 2 Druk op: .

Stap 3 Stel de tijd in. Druk op: **OK**.

De eindoptie kiezen

Stap 1 Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

Stap 2 Druk op: .

Stap 3 Stel de bereidingstijd in.

Stap 4 Druk op: ● ● ●.

Stap 5 Druk op: Actie beëindigen.

Stap 6 Kies je voorkeur: Actie beëindigen.

Stap 7 Druk op: **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen

Stap 1 Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.

Stap 2 Druk op: .

Stap 3 Stel de bereidingstijd in.

Stap 4 Druk op: ● ● ●.

Stap 5 Druk op: Uitgestelde start.

Stap 6 Kies de waarde.

Stap 7 Druk op: **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

De bereidingstijd verlengen

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

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

De timerinstellingen wijzigen

Stap 1 Druk op: .

Stap 2 Stel de timerwaarde in.

Stap 3 Druk op: **OK**.

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

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

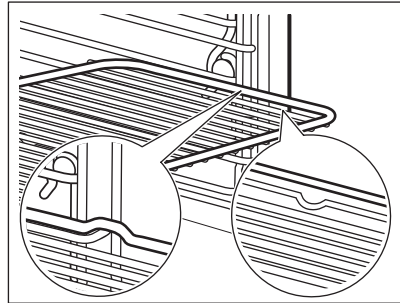
8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-

kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

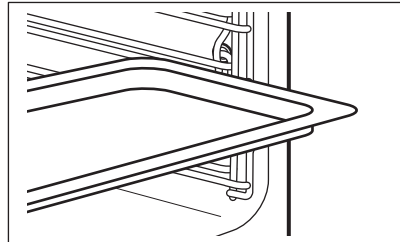
Bakrooster:

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



Bakplaat / Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



8.2 Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:



De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).



De kerntemperatuur.

Voor de beste kookresultaten:

Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.

Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

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

8.3 Gebruik: Voedselsensor

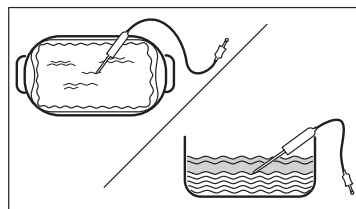
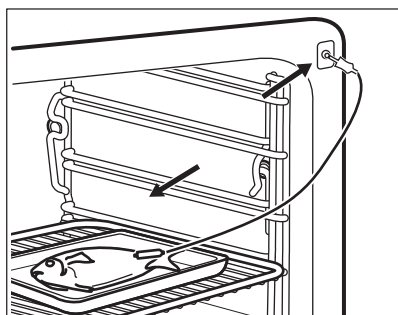
-
- Stap 1** Schakel de oven in.
-
- Stap 2** Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
-
- Stap 3** Invoegeen: Voedselsensor.
-

Vlees, gevogelte en vis

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

Stoofschotel

Breng het uiteinde van Voedselsensor precies in het midden van de braadpan. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal voor het ondersteunen van het silicone handvat van de Voedselsensor. Het uiteinde van Voedselsensor mag de bodem van een bakplaat niet aanraken.



-
- Stap 4** Stekker Voedselsensor steek in de aansluiting aan de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
-

- Stap 5**  - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
-

- Stap 6**
- ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
 - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
-

- Stap 7** Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: **OK** om naar het hoofdscherm te gaan.
-

- Stap 8** Druk op: **START**. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.
-

- Stap 9** Verwijderen Voedselsensor haal de stekker uit het stopcontact en neem het gerecht uit de oven.

 **WAARSCHUWING!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden omdat Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

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

Stap 1 Het apparaat inschakelen.


Stap 2 Selecteer de gewenste instelling.

Stap 3 Druk op: . Selecteer: Favorieten.

Stap 4 Selecteer: Huidige instellingen opslaan.

Stap 5 Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op **OK**.

 - druk hierop om de instelling te resetten.

 - druk hierop om de instelling te annuleren.

9.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Stap 1 Het apparaat inschakelen.



Stap 2 Stel een verwarmingsfunctie in.

Stap 3 ,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.

9.3 Automatische uitschakeling

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

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

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

9.4 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen








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

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het PNC-nummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

10.2 Warmelucht (vochtig)

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

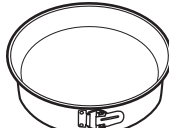
10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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



Pizza pan

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm



Ovenschaal

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 26 cm



Ovenvormpjes

Keramik
8 cm diameter, 5
cm hoog



Blik voor flanbodem

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Tests volgens IEC 60350-1.





Stoomfunctie

Gebruik de functie: Stoom.

Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.

Gebruik de tweede rekstand.

Stel de temperatuur in op 100°C.

	 Reservoir (Gastro- norm)	 kg	 min
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	0.3	8 - 9
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	max.	10 - 11
Erwten, bevroren	1 x 2/3 geperforeerd	2	Tot de temperatuur op de koudste plek 85 °C heeft bereikt.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging



Reinigingsmid-
delen

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn om kalksteenresten te verwijderen.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

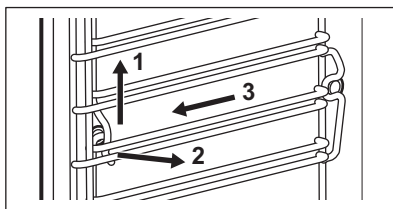
Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1 Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Stap 2 Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.

Stap 3 Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.

Stap 4 Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

Voordat u begint:

Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Stap 1 Vul de waterlade tot het maximale niveau.

Stap 2 Selecteer: Menu / Reinigen.

Functie	Omschrijving	Duur
Stoomreiniging	Lichte reiniging	30 min

Stoomreiniging Plus

Normale reiniging
Bespray de ruimte met een reinigingsmid-
del.

75 min

Stap 3

Druk op **START**. Volg de instructies op het display.
Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.

Stap 4

Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

Na afloop van de reiniging:

Schakel de oven uit.

Wanneer de oven koud is, droogt u de
ovenruimte met een zachte doek.
Verwijder al het resterende water uit de
waterlade.

Laat de ovendeur open en wacht
tot de ovenruimte droog is.

11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.

11.5 Hoe schoon te maken: Waterreservoir

Stap 1

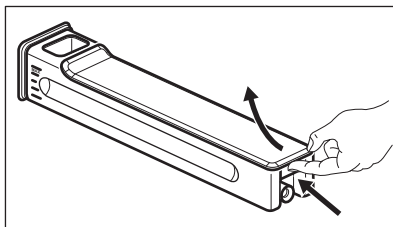
Verwijder de waterlade uit de oven.

Stap 2

Verwijder het deksel van de waterlade. Til
het deksel op in overeenstemming met het
uitsteeksel aan de achterzijde.

Stap 3

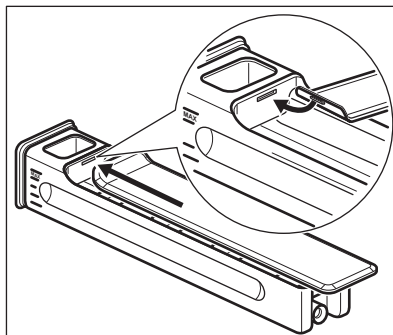
Verwijder de golfbreker. Trek het weg van
de ladebak tot het tevoorschijn komt.



Stap 4

Was de onderdelen van de waterlade met water en zeep. Gebruik geen schuurspunzen en maak
de waterlade niet schoon in de vaatwasser.

Stap 5	Monteer de waterlade opnieuw.
Stap 6	Klik de golfbreker erin. Duw die in de ladebak.
Stap 7	Monteer het deksel. Plaats eerst de drukknop aan de voorzijde en duw deze vervolgens tegen de ladebak.
Stap 8	Plaats de waterlade erin.
Stap 9	Duw de waterlade in de richting van de oven totdat deze vastklikt.



11.6 Gebruik: Ontkalken

Voordat u begint:

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

Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min

- | | |
|---------------|---|
| Stap 1 | Plaats de braadpan op de eerste rekstand. |
| Stap 2 | Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir. |
| Stap 3 | Vul het resterende deel van het waterreservoir tot het maximumniveau met water. |
| Stap 4 | Selecteer: Menu / Reinigen. |
| Stap 5 | Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint. |
| Stap 6 | Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand. |

Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min

- | | |
|---------------|--|
| Stap 7 | Vul het waterreservoir met water. Zorg dat er geen resten van antikalkmiddel in het waterreservoir achterblijven. Waterreservoir plaatsen. |
| Stap 8 | Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan. |

i Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

Wanneer het ontkalken eindigt:

Schakel de oven uit. Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir. Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.


i Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.

11.7 Ontkalkmelder

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

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

11.8 Gebruik: Spoelen

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

11.9 Droogherinnering

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

11.10 Gebruik: Drogen

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

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

11.11 Verwijderen en installeren: Deur

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

WAARSCHUWING!

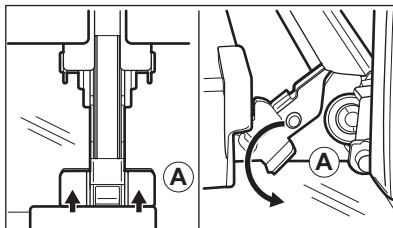
De deur is zwaar.

⚠ LET OP!

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

Stap 1 Open de deur volledig.

Stap 2 Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.

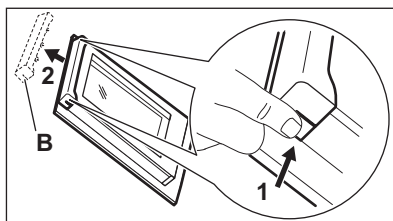


Stap 3 Sluit de oven deur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de oven deur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.

Stap 4 Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.

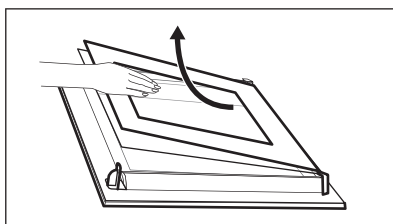
Stap 5 Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

Stap 6 Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



Stap 7 Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Stap 8 Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.



Stap 9 Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

11.12 Hoe te vervangen: Lamp

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1

Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.

Stap 2

Trek de oven uit het stopcontact.

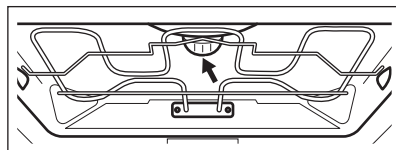
Stap 3

Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

Stap 1

Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.



Stap 2

Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.

Stap 3

Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

Stap 4

Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...



Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op



Mogelijke oorzaak

Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.

De klok is niet ingesteld.

De deur is niet goed gesloten.

De zekering is doorgeslagen.

Het apparaat Kinderslot is aan.



Oplossing

Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.

Stel de klok in, zie voor meer informatie Klokfuncties hoofdstuk, Instellen: Klokfuncties.

Sluit de deur volledig.

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

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



Onderdelen



Omschrijving

De lamp is opgebrand.



Oplossing

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



Waterreservoir werkt niet goed



Omschrijving

Het waterreservoir blijft niet in het apparaat nadat je het hebt geplaatst.



Mogelijke oorzaak

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



Oplossing

Plaats het waterreservoir volledig in het apparaat.

Er komt water uit de waterreservoir.

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

Monteer het deksel van de waterreservoir en de golfbreker opnieuw.



Problemen met de reinigingsprocedure



Omschrijving

De waterreservoir is moeilijk schoon te maken.



Mogelijke oorzaak

Het deksel en de golfbreker zijn niet verwijderd.



Oplossing

Verwijder het deksel en de golfbreker.

Er is geen water aanwezig in de grill-/bakplaat na het ontkalken.

De waterreservoir is niet tot het maximale niveau gevuld.

Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de waterreservoir zit.

Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na het ontkalken.

De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.

Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van het apparaat. Plaats de grill-/bakplaat de volgende keer op het onderste ovenniveau.

Er is te veel water aanwezig op de bodem van de ruimte na de reiniging.

Je hebt te veel schoonmaakmiddel in de oven gedaan voordat je begon met schoonmaken.

Verdeel de volgende keer de dunne laag van een schoonmaakmiddel gelijkmatig over de ovenwanden.

Reinigingsprestaties zijn niet bevredigend.

Je bent begonnen met schoonmaken toen het apparaat te heet was.

Wacht totdat het apparaat koud is. Herhaal de reiniging.

Je hebt niet alle accessoires uit de oven gehaald voordat je begon met schoonmaken.



Verwijder alle accessoires uit het apparaat. Herhaal de reiniging.

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



12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer.

In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

 Code en omschrijving	 Oplossing
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Volledig aansluiten Voedselsensor in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

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

12.3 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

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

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

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

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

13.2 Energiebesparing



Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

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

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

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Menu-item	Toepassing	
Kook- En Bakassistent	Toont overzicht van de automatische programma's.	
Reinigen	Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.	
Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.	
Opties	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.	
Instellingen	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

14.2 Submenu voor: Reinigen

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

14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.

Submenu	Toepassing
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst Kinderslot op het display als u het apparaat inschakelt. Om het apparaat in te kunnen schakelen de codeletters in alfabetische volgorde selecteren. Toegang tot de timer, de afstandbediening en het lampje zijn beschikbaar met de optie ingeschakeld.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies van het apparaat.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.4 Submenu voor: Instelling

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

14.5 Submenu voor: Service






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

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!



Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:


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

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



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

Het apparaat beginnen te gebruiken

Snel starten	Schakel het apparaat in en begin de bereiding met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	Stap 1 Ingedrukt houden: 	Stap 2  ... - selecteer de gewenste functie.	Stap 3 Druk op: START .
---------------------	--	---	---	--

Snel uit	Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht.	 - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt.
-----------------	---	--

Begin met koken

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




Bereiding met stoom - Steamify

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

Stoom voor stomen	Stoom voor stoven	Stoom voor zacht koken	Stoom voor bakken en braden
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Leer snel koken

Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:

Kook- En Bakassistent	Stap 1 Druk op:  .	Stap 2 Druk op:  .	Stap 3 Druk op:  Kook-En Bakassistent.	Stap 4 Kies het gerecht.
------------------------------	--	--	--	------------------------------------



Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen

10% Finish assist

Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.

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

Het apparaat reinigen met stoomreiniging

Stap 1 Druk op: 	Stap 2 Druk op: 	Stap 3 Kies de modus:
Stoomreiniging	Voor een lichte reiniging.	
Stoomreiniging Plus	Voor een grondige reiniging.	

Het apparaat reinigen met stoomreiniging


Ontkalken

Voor het verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.

Spoelen

Voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.
Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.
Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	145
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	146
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	149
4. CONTROL PANEL.....	150
5. BEFORE FIRST USE.....	151
6. DAILY USE.....	153
7. CLOCK FUNCTIONS.....	159
8. USING THE ACCESSORIES.....	160
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	162
10. HINTS AND TIPS.....	163
11. CARE AND CLEANING.....	165
12. TROUBLESHOOTING.....	170
13. ENERGY EFFICIENCY.....	173
14. MENU STRUCTURE.....	174
15. IT'S EASY!.....	176
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	177

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other

similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appli- ance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this

must be carried out by our Authorised Service Centre.

- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

 **WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.

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

2.5 Steam Cooking

 **WARNING!**

Risk of burns and damage to the appliance.

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

2.6 Internal lighting

 **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

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

2.8 Disposal

WARNING!

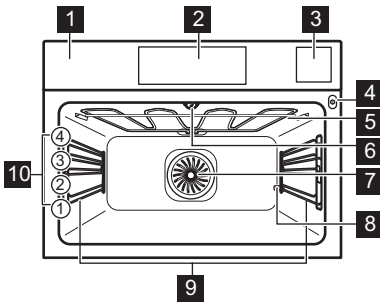
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

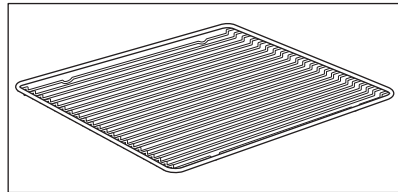


- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water drawer
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Descaling pipe outlet
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

3.2 Accessories

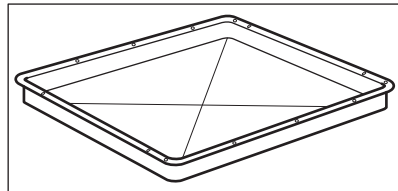
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



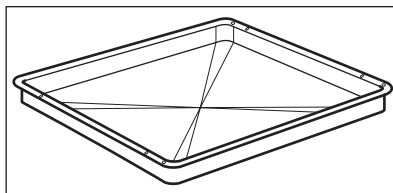
Baking tray

For cakes and biscuits.



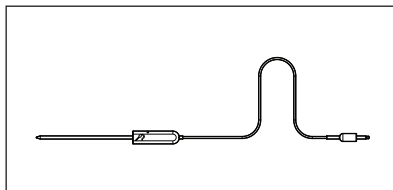
Grill- / Roasting pan

To bake and roast or as a pan to collect fat.



Food sensor

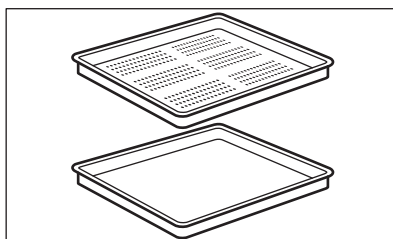
To measure the temperature inside food.



Steam set

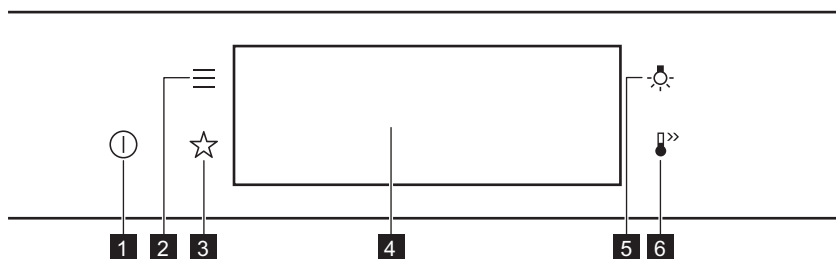
One unperforated and one perforated food container.

The steam set drains the condensing water away from the food during steam cooking. Use it to prepare vegetables, fish, chicken breast. The set is not suitable for food that needs to soak in the water e.g. rice, polenta, pasta.



4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.

6

Fast Heat Up

To turn on and off the function: Fast Heat Up.

**Press**

Touch the surface with fingertip.

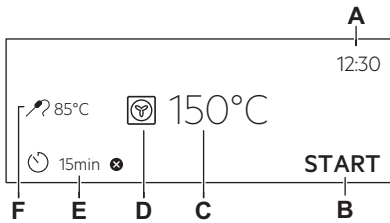
**Move**

Slide fingertip over the surface.

**Press and hold**

Touch the surface for 3 seconds.

4.2 Display



Display with key functions set.

- A. Time of day
- B. START/STOP
- C. Temperature
- D. Heating functions
- E. Timer
- F. Food sensor (selected models only)

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.

To confirm the selection / setting.



To go one level back in the menu.



To undo the last action.



To turn the options on and off.

Sound alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.

The function is on.

The function is on.
Cooking stops automatically.

Sound alarm is off.

Timer indicators



To set the function: Delayed start.



To cancel the setting.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning



Step 1

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



Step 2

Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.



Step 3

Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display brightness, Key tones, Buzzer volume, Water hardness, Time of day.

5.3 How to set: Water hardness

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

Use the test paper supplied with the steam set.



Step 1

Put the test paper into water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.



Step 2

Shake the test paper to remove the excess of water.



Step 3

After 1 min, check water hardness with the table below.



Step 4

Set the water hardness level: Menu / Settings / Setup / Water hardness.



The colours of the test paper continue to change. Do not check water hardness later than 1 min after test.

You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water hardness.

The table shows water hardness range (dH) with the corresponding level of Calcium deposit and the water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

Water hardness		Test paper	Calcium deposit (mmol/l)	Calcium deposit (mg/l)	Water classification
Level	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	soft
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderately hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥22		≥ 3.9	≥151	very hard


When the tap water hardness level is 4, fill the water drawer with still bottled water.

6. DAILY USE

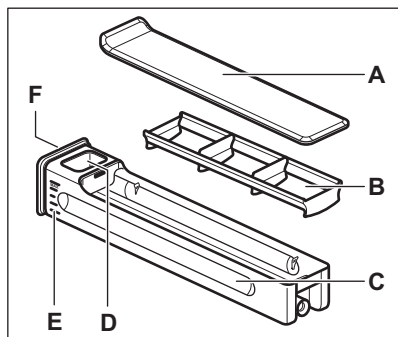
WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

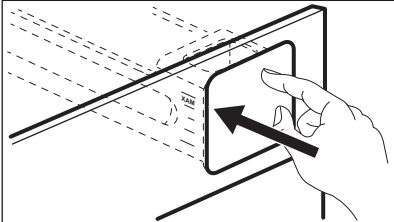
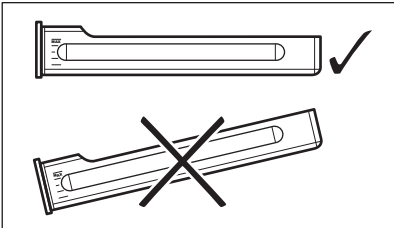
-
- Step 1** Turn on the oven. The display shows the default heating function.
-
- Step 2** Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
-
- Step 3** Select the heating function and press: **OK**. The display shows: temperature.
-
- Step 4** Set: temperature. Press: **OK**.
-
- Step 5** Press: **START**.
Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking.
-
- STOP** - press to turn off the heating function.
-
- Step 6** Turn off the oven.
-

6.2 Water drawer



- A. Lid
- B. Wave-breaker
- C. Drawer
- D. Water-filling opening
- E. Scale
- F. Front cover


6.3 How to use: Water drawer

Step 1	Push the front cover of the water drawer.	
Step 2	Fill the water drawer up to the maximum level. You can do it in two ways: A: Leave the water drawer inside the oven and pour the water from a container. B: Remove the water drawer from the oven and fill it from a water tap.	
Step 3	Carry the water drawer in the horizontal position to avoid water spilling.	
Step 4	When you fill the water drawer, insert it in the same position. Push the front cover until the water drawer is inside the oven.	
Step 5	Empty the water drawer after each use.	

CAUTION!

Keep the water drawer away from hot surfaces.

6.4 How to set: Steamify - Steam heating function

Step 1	Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.	
Step 2	Press  . Set the steam heating function.	
Step 3	Press: OK . The display shows the temperature settings.	
Step 4	Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.	
Steam for Steaming 50 - 100 °C		For steaming vegetables, grains, legumes, seafood, terrines and spoon desserts.
Steam for Stewing 105 - 130 °C		For cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles.

Steam for Gentle Crisping

135 - 150 °C

For meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface.

If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin.

Steam for Baking and Roasting


155 - 230 °C

For roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.


Step 5 Press: .**Step 6** Press the cover of the water drawer to open and remove it.**Step 7** Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 950 ml). The water supply is sufficient for approximately 50 min.**WARNING!**

Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

Use the scale on the water drawer.

Step 8 Wipe the outside of the water drawer with a soft cloth, if needed. Push the water drawer to its initial position.**Step 9** Press: . Steam appears after approximately 2 min. When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.**Step 10** When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer. At the end of cooking, the cooling fan runs quicker to remove steam.**Step 11** Turn off the oven.**Step 12** Empty the water drawer after cooking ends.**Step 13** Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.

6.5 How to set: SousVide Cooking

Step 1 Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.**Step 2** Press: .**Step 3** Press: . The display shows the temperature settings.**Step 4** Set the temperature and press: .**Step 5** Press . The display shows timer settings.

Step 6	Set the timer and press: OK .
Step 7	Press: START .
Step 8	Residual water can accumulate on the vacuum bags and in the cavity. After cooking, open the oven door carefully. Use a plate and a towel to take out the vacuum bags. When the oven is cold, remove the water from the bottom of the cavity with a sponge. Dry the cavity with a soft cloth.

6.6 How to set: Assisted Cooking



Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic
- Food Sensor




The degree to which a dish is cooked:





- Rare or Less
- Medium
- Well done or More

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press: 
Step 3	Press:  . Enter: Assisted Cooking.
Step 4	Choose a dish or a food type.
Step 5	Press: START .








6.7 Heating functions



STANDARD

Heating function	Application
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.










Heating function	Application
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

SPECIALS

Heating function	Application
 Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Yoghurt Function	To prepare yoghurt. The lamp in this function is off.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.

Heating function	Application
 Keep Warm	To keep food warm.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

STEAM

Heating function	Application
 Steamify	Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.
 SousVide Cooking	The function name refers to a method of cooking in vacuum sealed plastic pouches at low temperatures. Refer to the section SousVide Cooking below and the chapter "Hints and Tips" with the cooking tables to find more information.
 Steam Regenerating	Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.
 Bread Baking	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
 Dough Proving	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.
 Full Steam	For steaming vegetables, side dishes, fish
 Humidity High	The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.
 Humidity Medium	The function is suitable for cooking stewed and braised meat as well as bread and sweet yeast dough. Due to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture and yeast dough bakeries get a crispy and shiny surface.
 Humidity Low	The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, meat gets a tender and juicy texture along with a crusty surface.

6.8 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.


7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions description

Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.
End action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

7.2 How to set: Clock functions

How to set the clock	
Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press: Time of day.
Step 3	Set the time. Press: OK .

How to set cooking time	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the time. Press: OK .

How to choose end option	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.

How to choose end option

Step 2 Press: 

Step 3 Set the cooking time.

Step 4 Press: ● ● ● .


Step 5 Press: End action.

Step 6 Choose the preferred: End action.

Step 7 Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to delay start of cooking

Step 1 Set the heating function and the temperature.

Step 2 Press: 

Step 3 Set the cooking time.

Step 4 Press: ● ● ● .

Step 5 Press: Delayed start.

Step 6 Choose the value.

Step 7 Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to extend cooking time

When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.

Press **+1min** to extend the cooking time.

How to change timer settings

Step 1 Press: 

Step 2 Set the timer value.

Step 3 Press: **OK**.

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

8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

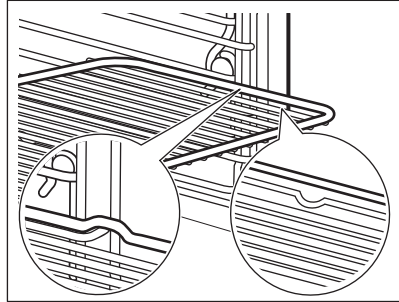
Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

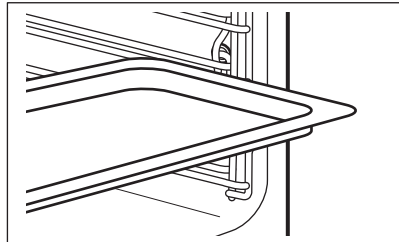
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



8.2 Food Sensor

Food Sensor - measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:



The oven temperature: minimum 120 °C.



The core temperature.

For the best cooking results:

Ingredients should be at room temperature. Do not use it for liquid dishes. During cooking it must remain in the dish.

The oven calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the set oven function and the temperature.

8.3 How to use: Food Sensor

Step 1 Turn on the oven.

Step 2 Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.

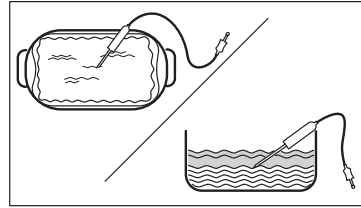
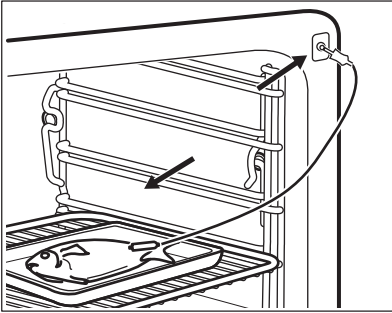
Step 3 Insert: Food Sensor.

Meat, poultry and fish


Casserole

Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.

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



Step 4 Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven.
The display shows the current temperature of: Food Sensor.

Step 5  - press to set the core temperature of the sensor.

Step 6

- ● ● - press to set the preferred option:
- Sound alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
- Sound alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the oven stops.

Step 7 Select the option and repeatedly press: **OK** to go to main screen.

Step 8 Press: **START** .
When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

Step 9 Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.

 **WARNING!**


There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.



Step 1 Turn on the appliance.

-
- Step 2** Select the preferred setting.
-
- Step 3** Press: . Select: Favourites.
-
- Step 4** Select: Save current settings.
-
- Step 5** Press + to add the setting to the list of: Favourites. Press **OK**.
-

-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.
-

9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

-
- Step 1** Turn on the appliance.
-
- Step 2** Set a heating function.
-
- Step 3** ,  - press at the same time to turn on the function.
-

To turn off the function repeat step 3.



9.3 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food sensor, End time, Slow Cooking.

9.4 Cooling fan

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

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations








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

Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

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

For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

10.2 Moist Fan Baking

		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	180	1	20 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	1	25 - 35
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	160	1	30 - 40
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	1	25 - 35
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	1	25 - 35
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	160	1	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	180	1	15 - 25
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40

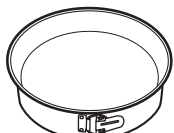
10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

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



Pizza pan

Dark, non-reflective
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic
8 cm diameter, 5
cm height



Flan base tin

Dark, non-reflective
28 cm diameter

10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.





Steam function

Use the function: Full Steam.

Put the baking tray on the first shelf position.

Use the second shelf position.

Set the temperature to 100 °C.

	 Container (Gastro- norm)	 kg	 min
Broccoli, preheat the empty oven	1 x 2/3 perforated	0.3	8 - 9
Broccoli, preheat the empty oven	1 x 2/3 perforated	max.	10 - 11
Peas, frozen	1 x 2/3 perforated	2	Until the temperature in the coldest spot reaches 85 °C.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

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

Clean the bottom of the cavity with a few drops of vinegar to remove limestone residue.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

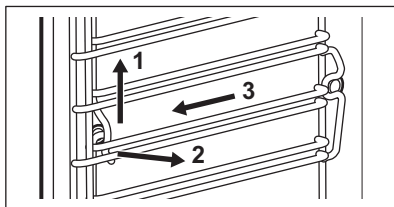
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

- Step 2** Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
- Step 3** Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
- Step 4** Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 How to use: Steam Cleaning

Before you start:

- | | | |
|--|--|---|
| Turn off the oven and wait until it is cold. | Remove all accessories and removable shelf supports. | Clean the bottom of the cavity and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent. |
|--|--|---|

Step 1 Fill the water drawer to the maximum level.

Step 2 Select: Menu / Cleaning.

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

Step 3 Press **START** . Follow the instruction on the display. The signal sounds when the cleaning ends.

Step 4 Press any symbol to turn off the signal.

i When this function works, the lamp is off.

When the cleaning ends:

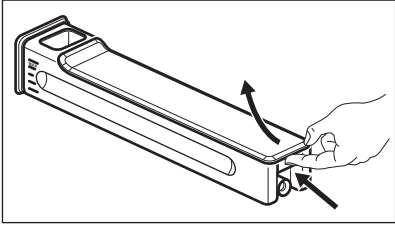
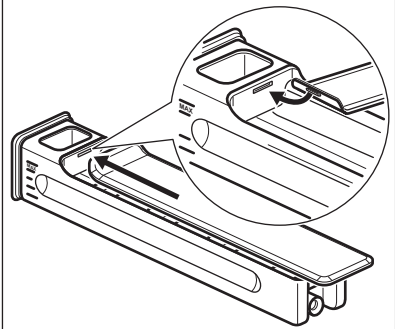
- | | | |
|--------------------|---|--|
| Turn off the oven. | When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.
Remove the remaining water from the water drawer. | Leave the oven door open and wait until the cavity is dry. |
|--------------------|---|--|

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 How to clean: Water drawer

Step 1	Remove the water drawer from the oven.	
Step 2	Remove the lid of the water drawer. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.	
Step 3	Remove the wave-breaker. Pull it away from the drawer body until it pops out.	
Step 4	Wash the water drawer parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water drawer in a dishwasher.	
Step 5	Reassemble the water drawer.	
Step 6	Snap in the wave-breaker. Push it into the drawer body.	
Step 7	Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the drawer body.	
Step 8	Insert the water drawer.	
Step 9	Push the water drawer towards the oven until it latches.	

11.6 How to use: Descaling

Before you start:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories.

Make sure that the water drawer is empty.

Duration of the first part: around 100 min

Step 1 Place the deep pan on the first shelf position.

Step 2 Pour 250 ml of the descaling agent in the water drawer.

Step 3 Fill the remaining part of the water drawer with water to the maximum level.

Step 4 Select: Menu / Cleaning.

Step 5 Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.

Step 6 After the first part is over, empty the deep pan and put it back on the first shelf position.

Duration of the second part: around 35 min

Step 7 Fill the water drawer with water. Make sure there is no remaining descaling agent inside the water drawer. Insert the water drawer.

Step 8 When the function ends, remove the deep pan.

 When this function works, the lamp is off.

When descaling ends:

Turn off the oven.

When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.
Remove the remaining water from the water drawer.

Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

 If some limestone residue remains in the oven after descaling, the display prompts to repeat the procedure.

11.7 Descaling reminder

There are two reminders which prompt you to descale the oven. You cannot disable the descaling reminder.

Type	Description
Soft reminder	Recommends you to descale the oven.
Hard reminder	Obligates you to descale the oven. If you do not descale the oven when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.8 How to use: Rinsing

Before you start:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories.

Step 1 Place the deep pan on the first shelf position.

Step 2 Fill the water drawer with water.

Step 3 Select: Menu / Cleaning / Rinsing.
Duration: around 30 min

Step 4 Turn on the function and follow the instruction on the display.

Step 5 When the function ends, remove the deep pan.

 When this function works, the lamp is off.

11.9 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the oven.

Press YES to dry the oven.

11.10 How to use: Drying

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

-
- | | |
|---------------|--|
| Step 1 | Make sure the oven is cold. |
| Step 2 | Remove all accessories. |
| Step 3 | Select the menu: Cleaning / Drying. |
| Step 4 | Follow the instructions on the screen. |
-

11.11 How to remove and install: Door

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

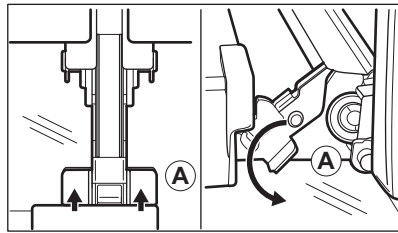
 **WARNING!**

The door is heavy.

 **CAUTION!**

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

-
- | | |
|---------------|--|
| Step 1 | Fully open the door. |
| Step 2 | Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges. |
-

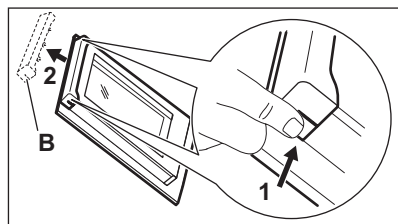


-
- | | |
|---------------|---|
| Step 3 | Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface. |
|---------------|---|
-

- | | |
|---------------|--|
| Step 4 | Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal. |
|---------------|--|
-

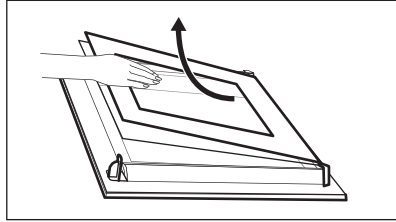
- | | |
|---------------|---|
| Step 5 | Pull the door trim to the front to remove it. |
|---------------|---|
-

- | | |
|---------------|--|
| Step 6 | Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. |
|---------------|--|
-



Step 7 Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

Step 8 After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.



Step 9 Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.12 How to replace: Lamp

⚠ WARNING!

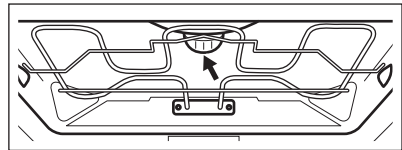
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1 Turn the glass cover to remove it.



Step 2 Remove the metal ring and clean the glass cover.

Step 3 Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.















Step 4 Attach the metal ring to the glass cover and install it.

12. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

 The appliance does not turn on or does not heat up		
 Possible cause	 Remedy	
The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.	
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.	
The door is not closed correctly.	Fully close the door.	
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.	
The appliance Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.	
 Components		
 Description	 Remedy	
The lamp is burnt out.	Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.	
 Water drawer does not work properly		
 Description	 Possible cause	 Remedy
The appliance does not retain the water drawer after you insert it.	You did not fully press the water drawer body.	Fully insert the water drawer into the appliance.
Water comes out of the water drawer.	You did not assemble the lid of the water drawer or wave breaker correctly.	Reassemble the lid of the water drawer and wave breaker.
 Problems with cleaning procedure		
 Description	 Possible cause	 Remedy
The water drawer is difficult to clean.	The lid and the wave breaker were not removed.	Remove the lid and the wave breaker.
There is no water inside the grill -/ roasting pan after descaling.	The water drawer was not filled in to the maximum level.	Check if a descaling agent / water is present in the water drawer body.



Problems with cleaning procedure



Description



Possible cause



Remedy

There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.

The grill -/ roasting pan is on a wrong shelf position.

Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the grill -/ roasting pan on the first shelf position.

There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.

You put too much detergent in the appliance before you started cleaning.

Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.

Cleaning performance is not satisfactory.

You started cleaning when the appliance was too hot.

Wait until the appliance is cold. Repeat cleaning.

You did not remove all the accessories from the appliance before cleaning.

Remove all the accessories from the appliance. Repeat cleaning.

Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.

In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.



Code and description



Remedy

F111 - Food sensor is not correctly inserted into the socket.

Fully plug Food sensor into the socket.

F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.

Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.

F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.

Turn the appliance off and on.

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



Code and description



Remedy

F131 - the temperature of the steamer sensor is too high.

Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

F144 - the sensor in the Water drawer cannot measure the water level.

Empty the Water drawer and refill it.



Code and description



Remedy

F508 - the Water drawer does not work properly.

Turn the appliance off and on.

12.3 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG	
Model identification	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Energy Efficiency Index	61.6	
Energy efficiency class	A++	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.89 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.45 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	43 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	KSE792280M	36.6 kg
	KSK792280B	36.6 kg
	KSK792280M	35.7 kg

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

13.2 Energy saving



The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Menu item	Application
Assisted Cooking	Lists automatic programmes.
Cleaning	Lists cleaning programmes.
Favourites	Lists the favourite settings.
Options	To set the appliance configuration.
Settings	Setup Service
	To set the appliance configuration. Shows the software version and configuration.


14.2 Submenu for: Cleaning

Submenu	Application
Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Rinsing	Cleaning of the steam generation circuit. Use rinsing after frequent steam cooking.

14.3 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Time indication	Turns the clock on and off.
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.

14.4 Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display brightness	Sets the display brightness.
Key tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for:  .
Buzzer volume	Sets the volume of key tones and signals.
Water hardness	Sets the water hardness.
Time of day	Sets the current time and date.

14.5 Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo mode	Activation / deactivation code: 2468
Software version	Information about software version.
Reset all settings	Restores factory settings.

15. IT'S EASY!




Before the first use you have to set:

Language	Display brightness	Key tones	Buzzer volume	Water hardness	Time of day
----------	--------------------	-----------	---------------	----------------	-------------




Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:

 ON / OFF	 Menu	 Favourites	 Timer	 Food sensor	START / STOP
---	---	---	--	--	-----------------

Start using the appliance

Quick start	Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function.	Step 1 Press and hold:  .	Step 2  ... - select the preferred function.	Step 3 Press: START .
Quick Off	Turn off the appliance, any screen or message at any time.	 - press and hold until the appliance turns off.		

Start cooking

Step 1  - press to turn on the appliance.	Step 2  ... - select the heating function.	Step 3  - set the temperature.	Step 4 OK - press to confirm.	Step 5 START - press to start cooking.
---	--	--	--	---




Steam cooking - Steamify

Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.

Steam for Steaming	Steam for Stewing	Steam for Gentle Crisping	Steam for Baking and Roasting
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Get to know how to cook quickly

Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:

Assisted Cooking	Step 1 Press:  .	Step 2 Press:  .	Step 3 Press:  Assisted Cooking.	Step 4 Choose the dish.
-------------------------	---	---	---	-----------------------------------

Use quick functions to set the cooking time

10% Finish assist

Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.

To extend the cooking time press **+1min**.

Clean the appliance with Steam cleaning

Step 1

Press: 

Step 2

Press: 

Step 3

Choose the mode:

Steam Cleaning

For light cleaning.

Steam Cleaning Plus

For thorough cleaning.


Descaling


For cleaning the steam generation circuit from residual limestone.

Rinsing

For rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registreaeg.com



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

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	179
2. OHUTUSJUHISED.....	180
3. TOOTE KIRJELDUS.....	183
4. JUHTPANEEL.....	184
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	185
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	187
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	193
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	194
9. LISAFUNKTSIOONID.....	196
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	197
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	199
12. VEAOTSING.....	204
13. ENERGIATÕHUSUS.....	207
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	208
15. SEE ON LIHTNE!.....	209
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	211

1. ⚠️ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides,

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili 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.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.

- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

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

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesas.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskuse.

- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või siis on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- 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.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus

HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.

- 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, küürimisvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Auruküpsetus

HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

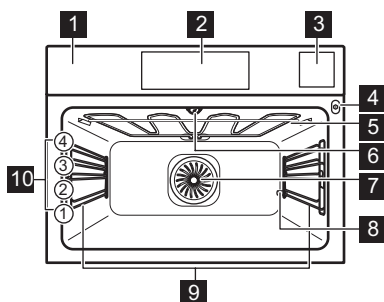
Lämbumis- või vigastusoh!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

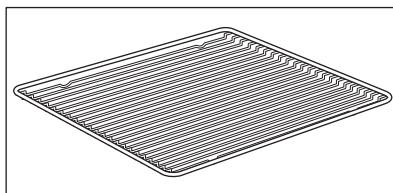


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riili asendid

3.2 Lisatarvikud

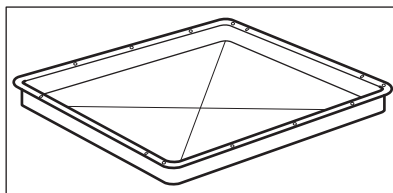
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



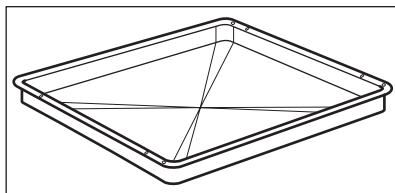
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



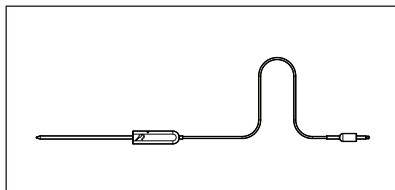
Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



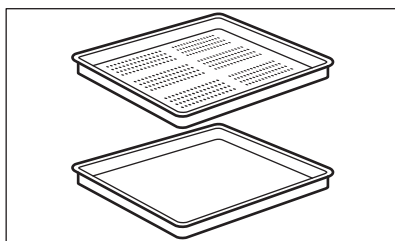
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



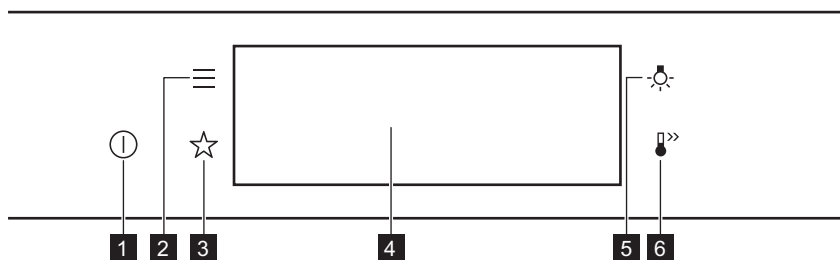
Aurukomplekt

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



4. JUHTPANEEL

4.1 Juhtpaneeli ülevaade



1	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Menüü	Loetleb seadme funktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
5	Lambi lüüti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.



Vajutage

Puudutage pinda sõrmeotsaga..



Liikuge

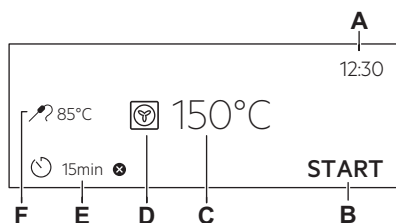
Libistage sõrmeots üle pinna.



Vajutage ja hoidke

Puudutage pinda 3 sekundit.

4.2 Ekraan



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

- A. Kellaeg
- B. START/STOPP
- C. Temperatuur
- D. Küpsetusrežiimid
- E. Taimer
- F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.



Valiku või seade kinnitamiseks.

Menüüs ühe tase-
me võrra tagasi
liikumiseks.Viimase toimingu
tühistamiseks.Funktsioonide sisse ja välja lüli-
tamiseks.

Helisignaali funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.



Funktsioon on sees.

Funktsioon on sees.
Küpsetamine peatub automaatselt.

Helisignaali on väljas.

Taimeri indikaatorid



Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.



Seade tühistamiseks.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine



1. samm

Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.



2. samm

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



3. samm

Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided seadmesse.

5.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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

5.3 Kuidas seadistada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.



1. samm

Pange testriba umbes 1 sekundiks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!



2. samm

Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada.



3. samm

Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.



4. samm

Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.



Testriba värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.

Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

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

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumi sade (mmol/l)	Kaltsiumi sade (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Tase	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	pehme
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mõõdukalt kare
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kare
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	väga kare


Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

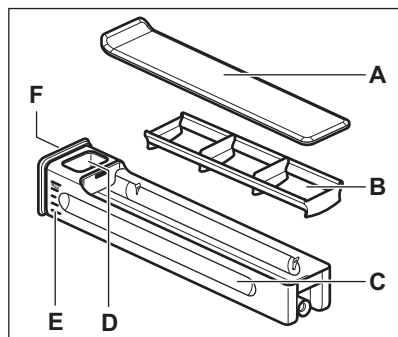
6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

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

STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

-
- | | |
|----------------|---------------------|
| 6. samm | Lülitage ahi välja. |
|----------------|---------------------|
-

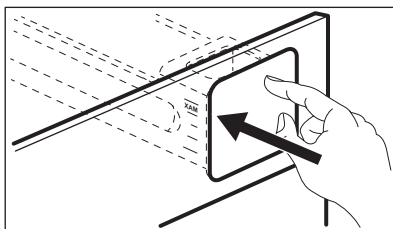
6.2 Veesahtel



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

6.3 Kuidas kasutada: Veesahtel

1. samm Lükake veesahtli eesmist katet.



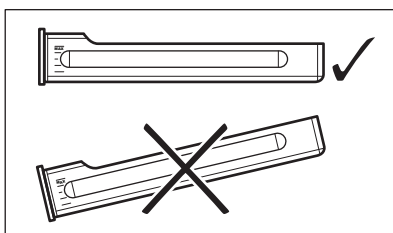
2. samm Täitke veesahtel maksimumtasemeni. Seda saate teha kahel viisil:

A: Jätke veesahtel ahju ja valage sinna vett anumast.

B: Eemaldage veesahtel ahjust ja täitke see kraani all.

3. samm Selleks, et vesi üle ääre ei loksuks, kandke sahtlit horisontaalses asendis.

4. samm Veesahtli sisestamisel hoidke seda samas asendis, mis vee täitmise ajal. Vajutage eesmist katet, kuni veesahtel on ahjus.



5. samm Pärast iga kasutuskorda kallake veesahtel tühjaks.



ETTEVAATUST!

Ärge asetage veesahtlit kuumale pinnale.

6.4 Kuidas seadistada: Steamify - Auruga kuumutamise funktsioon

1. samm Lülitage ahi sisse.
Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.

2. samm Vajutage nuppu . Seadke auruküpsetuse režiim.

3. samm Vajutage: **OK**. Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.

4. samm Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp on seadud temperatuurist.

Aur (aurutamiseks)
50 – 100 °C

Köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terrinide ja väikeste magustoitude aurutamiseks.

Aur (hautamiseks)
105 – 130 °C

Hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.

Aur (tulemus õrnalt krõbe)

135 – 150 °C

Liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja gratääni valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpsneb liha mahlaselt ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.

Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)

155 – 230 °C

Rõstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaig-naküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, gratäänide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks. Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.

5. sammVajutage: **OK**.**6. samm**

Veesahtli avamiseks ja väljavõtmiseks vajutage sahtlikatet.

7. samm

Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml). Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks.

**HOIATUS!**

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.

Jälgige veesahtlil olevat skaalat.

8. samm

Vajadusel pühkige veesahtli välispinda pehme lapiga. Lükake veesahtel oma kohale.

9. sammVajutage: **START**.

Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.

Samm 10

Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega. Küpsetuse lõpus pöörleb jahutusventilaator auru eemaldamiseks kiiremini.

Samm 11

Lülitage ahi välja.

Samm 12

Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu.

Samm 13

Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.

6.5 Kuidas seada: SousVide-küpsetamine

1. samm


Lülitage ahi sisse.

Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.

2. samm

Vajutage:

3. sammVajutage: **OK**. Näidikul kuvatakse temperatuurisätted.**4. samm**Seadke temperatuur ja vajutage: **OK**.

5. samm	Vajutage nuppu  . Ekraanil kuvatakse taimeri sätted.
6. samm	Seadke taimer ja vajutage: OK .
7. samm	Vajutage: START .
8. samm	Jääkvesi võib koguneda vaakumkottidele ja ahjuõõnsusse. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult ahju uks. Kasutage pärast toiduvalmistamist vaakumkottide väljavõtmiseks kandikut ja köögirätti. Kui ahi on maha jahtunud, eemaldage vesi ahju põhjalt käsna. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

6.6 Kuidas seada: Juhendatud küpsetamine



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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor




Toidu küpsetamiskraad:





- Väheküps või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem

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








6.7 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 ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.










Küpsetusrežiim	Kasutamine
	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
Külmutatud toiduained	
	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
Ülemine + alumine kuumutus	
	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
Pitsa funktsioon	
	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
Alumine kuumutus	

MUU

Küpsetusrežiim	Kasutamine
	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
Hoidistamine	
	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
Kuivatamine	
	Jogurti valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.
Jogurtifunktsioon	
	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
Nõude soojendamine	
	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
Sulatamine	
	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
Gratineerimine	
	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
Küpsetamine madalal t°	

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks.
 Niiske küpsetus pöördohuga	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 pöördohuga.

AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Steamify	Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.
 SousVide-küpsetamine	Funktsiooni nimi viitab madalal temperatuuril vaakumiga suletud plastkottides küpsetamise meetodile. Lisateabe saamiseks vaadake allpool jaotist SousVide'i toiduvalmistamine ja peatükki "Näpunäited ja soovitusel" koos toiduvalmistamise tabelitega.
 Kuumutamine auruga	Toidu auruga soojendamine takistab pinna kuivamist. Soojus jaotub õrnalt ja ühtlaselt, mis võimaldab äsja valminud toidu maitset ja aroomi taastada. Seda funktsiooni saab kasutada toidu soojendamiseks otse taldrikul. Saate soojendada korraga rohkem kui ühte taldrikut, kasutades erinevaid riuliasendeid.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.
 Tugev aurutus	Köögiviljade, lisandite, kala aurutamiseks
 Kõrge niiskus	Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, terriinide ja kala küpsetamiseks.
 Keskmine niiskus	Funktsioon sobib nii hautatud ja mooritud liha, kui ka leiva ja magusa pärmitaigna küpsetamiseks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile saab liha mahlase ja õrna tekstuuriga ning pärmitaignast küpsetised omandavad krõbeda ja läikiva pinna.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib liha-, linnuliha-, ahjuroogade ja vormiroogade jaoks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna.

6.8 Notes on:Niiske küpsetus p rd huga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

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

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


Toiduvalmistamisjuhised leiata jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus p rd huga.  ldiseid energias astun uandeid leiata jaotisest „Energiatõhusus“ alajaotisest Energias ast.

7. KELLA FUNKTSIOONID



7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Tegevuse lõpp	M�arata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitk�ivit	Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	P�ordloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme t�od.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.



7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seada kella	
1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage: Kellaaeg.
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK .
Kuidas seada küpsetusaega	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK .
Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

Kuidas valida funktsiooni Lõpp

- 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: Viitkäivituis.
- 6. samm** Valige väärtus.
- 7. samm** Vajutage: **OK**. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Kuidas pikendada küpsetusaega

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

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

Taimerisätete muutmine

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

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

8. TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

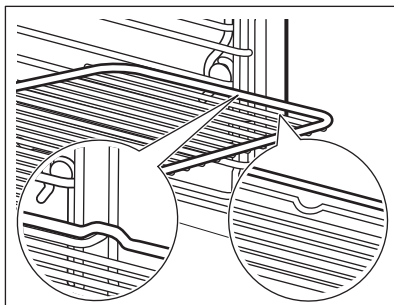
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Tarvikute sisestamine

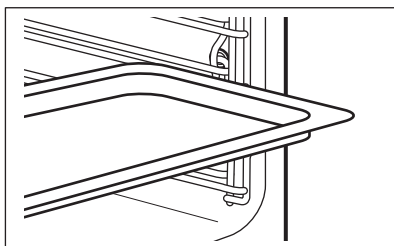
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

Traatrest:

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

**Küpsetusplaat / Sügav pann:**

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.

**8.2 Toidusensor**

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

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

°C

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.

8.3 Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm Lülitage ahi sisse.

2. samm Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.

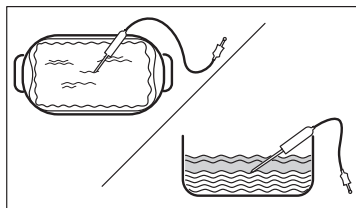
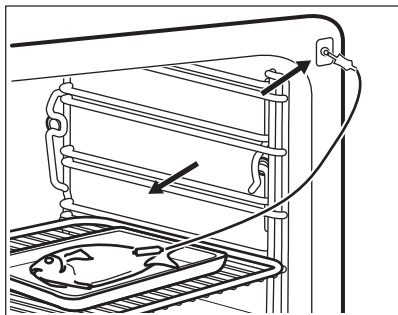
3. samm Sisestamine: Toidusensor.

Liha, linnuliha ja kala

Vormiroog

Suruge ots Toidusensor liha- või kalatüki keskossa, kõige paksemasse kohta. Veenduge, et vähemalt 3/4 Toidusensor on sisestatud valmistatava roa sisse.

Suruge ots Toidusensor täpselt vormiroa keskossa. Toidusensor peaks küpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusvormi serva silikoonist käepideme toetamiseks Toidusensor. Ots Toidusensor ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. samm Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.

5. samm  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

6. samm

- ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:
- Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal.
- Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal ja ahi lõpetab töö.

7. samm Tehke valik ja vajutage järjest: **OK**, et liikuda põhikuvale.

8. samm Vajutage: **START**.
Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.

9. samm Eemaldage Toidusensor pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.



HOIATUS!

Olge ettevaatlik, kuna Toidusensor muutub kuumaks. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud


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

1. samm Lülitage seade sisse.

2. samm Valige sobiv seade.

3. samm Vajutage: . Valige: Lemmikud.

4. samm Valige: Salvesta praegused seaded.

5. samm Vajutage nuppu , et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage **OK**.

 – vajutage, et seade lähtestada.

 – vajutage, et seade tühistada.

9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

1. samm Lülitage seade sisse.



2. samm Seadke küpsetusrežiim

3. samm ,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.

Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

9.3 Automaatne väljalülitus

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

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

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

9.4 Jahutusventilaator

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks








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

Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alttoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

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


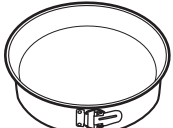


Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil seadme sisemuse esiküljel.

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	1	20 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	1	25 - 35
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	1	30 - 40
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	1	25 - 35
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	1	25 - 35
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	1	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	1	15 - 25
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

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

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.





Aurufunktsioon

Kasutage funktsiooni: Tugev aurutus.

Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.

Kasutage teist riulitasandit.

Seadke temperatuuriks 100 °C.

	 Mahuti (Gastronorm)	 kg	 min
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 2/3 perforeeritud	0.3	8 - 9
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 2/3 perforeeritud	max	10 - 11
Herned, külmutatud	1 x 2/3 perforeeritud	2	Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab 85 °C-ni.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Katlakivi eemaldamiseks puhastage ahjuõõnsust veidikese äädikaga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua sütitamise.

Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

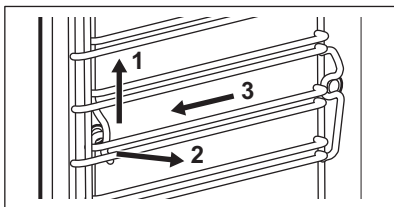
Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoided

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

- 2. samm** Tõmmake restitoid ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
- 3. samm** Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külge sein küljest lahti.
- 4. samm** Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldavad restitoided. Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas soojas vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.

1. samm Täitke veesahtel maksimumtasemeni.

2. samm Valige ekraanil: Menüü / Puhastamine.

Funktsioon	Kirjeldus	Kestus
Puhastamine auruga	Kerge puhastus	30 min
Puhastamine auruga Pluss	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit.	75 min

3. samm Vajutage **START**. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaal.

4. samm Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.

i Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

Kui puhastamine lõpeb:

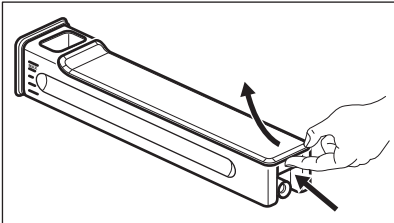
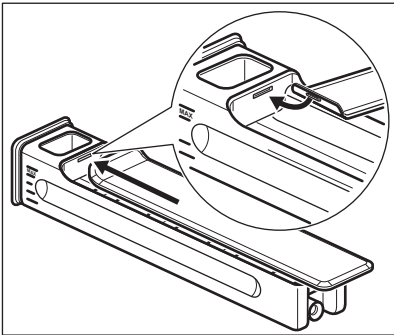
Lülitage ahi välja. Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv. Eemaldage veesahtlist sinna jäänud vesi.

11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga Pluss.

11.5 Kuidas puhastada: Veesahtel

1. samm	Võtke veesahtel ahjust välja.	
2. samm	Eemaldage veesahtli kaas. Tõstke kaant vastavalt sahtli tagaosas olevale väljaulatuva osale.	
3. samm	Võtke ära "lainemurdja". Tõmmake seda sahtli küljest, kuni see välja hüppab.	
4. samm	Peske veesahtli osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švammiga ega pange veesahtliit nõudepesuvahendisse.	
5. samm	Asetage veesahtel tagasi oma kohale.	
6. samm	Pange "lainemurdja" oma kohale. Lükake see veesahtli korpusesse.	
7. samm	Pange kohale kaas. Kõigepealt vajutage eesmine klõpsuga detail sisse ja suruge see vastu sahtlit.	
8. samm	Sisestage veesahtel.	
9. samm	Vajutage veesahtli ahju poole, kuni see kohale kinnitub.	

11.6 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

Veenduge, et veesahtel on tühi.

Esimese osa kestus: ca 100 min

- 1. samm** Pange sügav pann esimesele restitasandile.
- 2. samm** Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
- 3. samm** Täitke veesahtel ülejäänud ulatuses veega kuni maksimumtasemeni.
- 4. samm** Valige: Menüü / Puhastamine.
- 5. samm** Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.

6. samm Kui esimene järk on lõpetatud, kallake vesi pannist välja ja pange pann tagasi esimesele tasandile.

Esimese osa kestus: ca 35 min

7. samm Täitke veesahtel veega. Veenduge, et veesahtlisse pole jäänud katlakivieemaldi jääke. Sisestage veesahtel.

8. samm Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

Katlakivieemalduse lõppedes:

Lülitage ahi välja.

Kui ahi on jahtunud, kuivatage sise-
must pehme lapiga.
Eemaldage ülejäänud vesi veesaht-
list.

Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni
sisemus on kuiv.

 Kui ahju jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub näidikule teade, et toimingut tuleks korrata.

11.7 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

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

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

11.8 Kuidas kasutada: Loputus

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

1. samm Pange sügav pann esimesele restitasandile.

2. samm Täitke veesahtel veega.

3. samm Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus.
Kestus: ligikaudu 30 min

4. samm Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.

5. samm Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.9 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast küpsetamist aurufunktsiooniga kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada.

Ahju kuivatamiseks vajutage nuppu JAH.

11.10 Kuidas kasutada: Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

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

11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

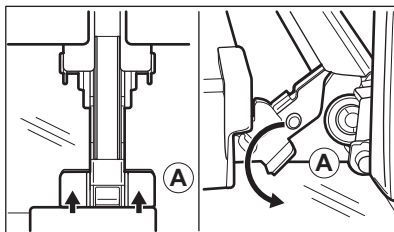
HOIATUS!

Uks on raske.

ETTEVAATUST!

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

- 1. samm** Sulgege uks korralikult.
- 2. samm** Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.

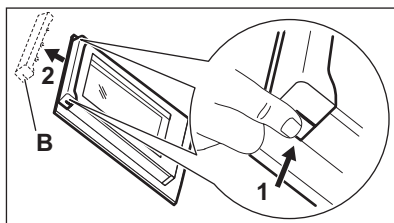


- 3. samm** Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.

- 4. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

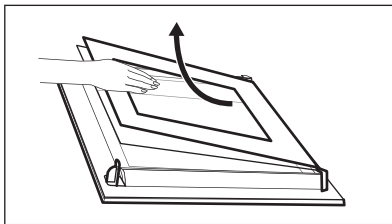
- 5. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

- 6. samm** Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



7. samm Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

8. samm Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.



9. samm Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigesti paigutatud, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.

11.12 Kuidas asendada: lamp

HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:

1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

2. samm

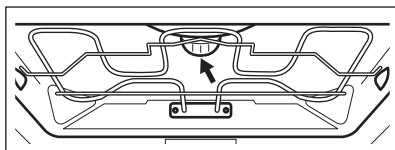
Eemaldage ahi voluvõrgust.

3. samm

Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. samm Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskatte.

3. samm Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.















4. samm Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

12. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

 Seade ei lülitu sisse või ei kuumene		
 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu	
Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.	
Kella ei ole seadistatud.	Seadistage kell, vaadake üksikasju Kella funktsioonid peatükis, 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 elektrikule poole.	
Seade Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.	
 Komponendid		
 Kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu	
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.	
 Veesahtel ei toimi korralikult		
 Kirjeldus	 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Seade ei hoia veesahtlit pärast selle sisselükkamist kinni.	Te ei vajutanud veesahtli korpust täielikult.	Lükake veesahtel lõpuni seadmesse.
Vesi valgub veesahtlist välja.	Veesahtli kaas või lainemurdja ei ole korralikult kinnitatud.	Paigutage veesahtli kaas või lainemurdja korralikult uuesti.
 Probleemid puhastustoiminguga		
 Kirjeldus	 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Veesahtlit on raske puhastada.	Kaant ja lainemurdjat pole eemaldatud.	Eemaldage kaas ja lainemurdja.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole grill-/küpsetuspannis vett.	Veesahtel ei olnud täidetud maksimumtasemeni.	Kontrollige, kas veesahtlikorpuses oli katlakivieemaldajat/vett.



Probleemid puhastustoiminguga



Kirjeldus

Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.

Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses liiga palju vett.

Puhastustoiming ei andnud soovitud tulemust.



Võimalik põhjus

Grill-/küpsetuspann on valel ahjutasemel.

Panite enne puhastuse alustamist seadmesse liiga palju puhastusvahendit.

Alustasite puhastamist, kui seade oli liiga kuum.

Enne puhastamist ei eemaldanud te seadmest kõiki tarvikuid.



Kõrvaldamise abinõu

Eemaldage seadme põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemaldi. Järgmisena pange grill-/küpsetuspann esimesele ahjuasandile.

Järgmine kord pihustage ahjuseinte ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.

Oodake, kuni seade jahtub. Korrake toimingut.

Eemaldage seadmest kõik tarvikud. Korrake toimingut.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.



Kood ja kirjeldus

F111 - Toidusensor ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.

F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.

F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.



Kõrvaldamise abinõu

Sisestage pistik Toidusensor täies ulatuses pistikupessa.

Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.

Lülitage seade sisse ja välja.

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



Kood ja kirjeldus

F131 – aurusensori temperatuur on liiga kõrge.

F144 - andur Veesahtel ei saa mõõta veetaset.

F508 - Veesahtel ei tööta nõuetekohaselt.



Kõrvaldamise abinõu

Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage seade uuesti sisse.

Tühjendage Veesahtel ja täitke.

Lülitage seade sisse ja välja.

12.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

13. ENERGIATÕHUSUS

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

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

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

13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

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

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

Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

Menüü-üksus	Kasutamine	
Juhendatud küpsetamine	Kuvab automaatprogrammid.	
Puhastamine	Kuvab puhastusprogrammid.	
Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.	
Funktsioonid	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.	
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.

Alammenüü	Kasutamine
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalik puhastamine.
Kattlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine kattlakivist.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi puhastamine. Pärast sagedast auruga küpsetamist kasutage loputamist.

14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui valik on sisse lülitatud Lapselukk ilmub seadme sisselülitamisel ekraanile tekst. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Sisselülitatud valiku korral on kättesaadav juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne seadmfunktsiooniga.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

14.4 Alammenüü: Seadistamine

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

14.5 Alammenüü: Hooldus

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

15. SEE ON LIHTNE!



Enne esimest kasutamist tuleb seada:


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

Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:



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

Seadme töölepanek

Kiirkäivitus	Lülitage seade sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaiketemperatuuri ja -aega.	1. samm Vajutage ja hoidke  .	2. samm  ... – valige sobiv funktsioon.	3. samm Vajutage: START .
---------------------	---	--	--	-------------------------------------

Kiirväljalülitus	Lülitage seade välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.	 – vajutage ja hoidke, kuni seade lülitub välja.
-------------------------	---	---

Alustage küpsetamist

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




Auruga küpsetus – Steamify

Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp on seadud temperatuurist.

Aur (aurutamiseks)	Aur (hautamiseks)	Aur (tulemus õrnalt krõbe)	Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada

Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:

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

Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

10% lõpuabi

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

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

Puhastage seadet aurupuhastusfunktsiooniga

1. samm

Vajutage: 

2. samm

Vajutage: 

3. samm

Valige režiim:

Puhastamine auruga

Kergeks puhastuseks.

Puhastamine auruga Plus

Põhjalikuks puhastuseks.


Katlakivi eemaldamine


Auru genereerimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.

Loputus

Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.aeg.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registeraeg.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	213
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	214
3. TUOTEKUVAUS.....	217
4. KÄYTTÖPANEELI.....	218
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	220
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	221
7. KELLOTOIMINNOT.....	227
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	229
9. LISÄTOIMINNOT.....	231
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	232
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	233
12. VIANMÄÄRITYS.....	239
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	241
14. VALIKKORAKENNE.....	243
15. SE ON HELPPOA!.....	244
16. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	245

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.

- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.

- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	444 (460) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	455 mm
Laitteen takaosan korkeus	440 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	882 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	3.5x25 mm

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan

vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.

- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.

- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja pitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpito- ja huolto-työaloitusta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioituisi.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Höyrytoiminto

VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Avaa laitteen luukku varoen toiminnon ollessa toiminnassa. Höyry saattaa tällöin päästä ulos.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.6 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäväksi kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole

tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen

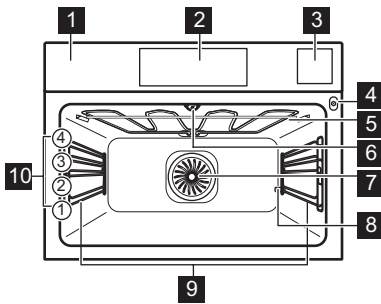
⚠ VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

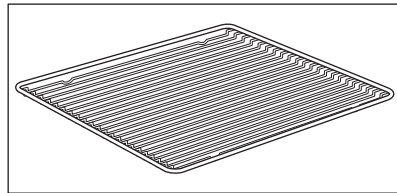


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesilokero
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Putken poistokohdan kalkinpoisto
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

3.2 Varusteet

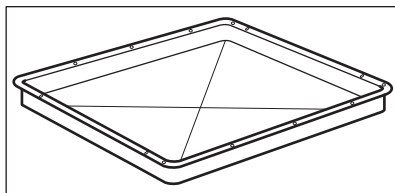
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



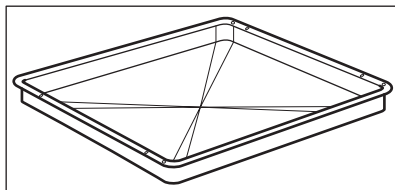
Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



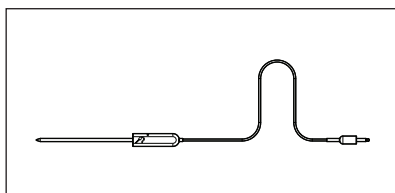
Grilli / uunipannu

Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



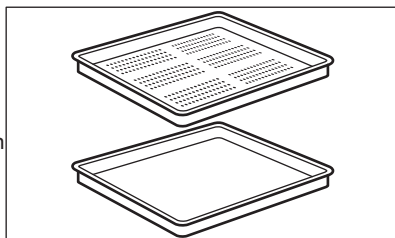
Paistolämpömittari

Ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.



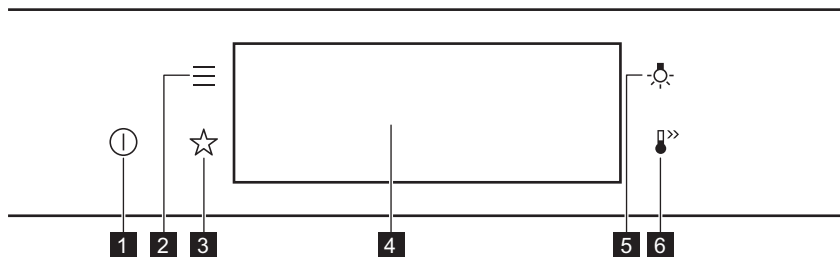
Höyrysetti

Yksi rei'ittämätön ja yksi rei'itetty ruoka-astia. Höyrysetti valuttaa lauhdeveden ruoasta pois höyrykypsennyksen aikana. Käytä sitä vihannesten, kalan ja kananrintapalan valmistamiseen. Setti ei sovi elintarvikkeille, joiden tulee kypsyä vedessä (esim. riisi, maissipuuro, pasta).



4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



1	Päällä / Pois	Paina ja pidä painettuna laitteen kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
2	Valikko	Luettelee laitteen toiminnot.
3	Suosikit	Listaa omat ohjelmat
4	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
6	Pikakuumennus	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuumennus.



Paina

Kosketa pintaa sormella.



Siirrä

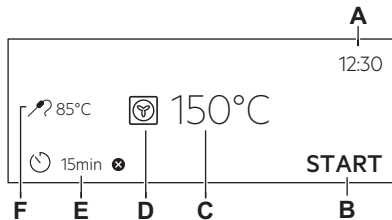
Liu'uta sormeä pinnalla.



Paina ja pidä painettuna painiketta:

Kosketa pintaa kolmen sekunnin ajan.

4.2 Näyttö



Näyttö esittäen asetetut toiminnot.

- A. Kellonaika
- B. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ
- C. Lämpötila
- D. Uunitoiminnot
- E. Ajastin
- F. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)

Näytön merkivalot

Perusmerkivalot - näytön selaaminen.



Valinnan/asetuksen vahvistaminen.



Valikossa siirtymisen takaisin yhden tason verran.



Viimeisen toiminnon peruuttaminen.



Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.

Äänimerkki toiminnon merkivalot - kun asetettu kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.



Toiminto on päällä.



Toiminto on päällä.
Kypsentäminen pysähtyy automaattisesti.



Hälytysäänimerkki on pois päältä.

Ajastimen merkivalot



Toiminnon asettaminen: Ajustettu käynnistyminen.



Asetuksen peruuttaminen.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus



1. vaihe

Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.



2. vaihe

Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.



3. vaihe

Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteeseen.

5.2 Ensimmäinen yhteys

Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetulo- viesti.

Sinun on nyt asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänät, Äänenvoimakkuus, Veden kovuus, Kellonaika.

5.3 Asettaminen: Veden kovuus

Kun uuni kytketään verkkovirtaan, sinun on asetettava veden kovuus.

Käytä höyrysetin mukana toimitettua testipaperia.



1. vaihe

Aseta testipaperi veteen noin 1 sekunnin ajaksi. Älä aseta testipaperia juoksevan veden alle.



2. vaihe

Ravista testipaperia pois- taaksesi ylimääräisen veden.



3. vaihe

Tarkista yhden minuutin kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.



4. vaihe






Aseta veden kovuuden taso: Valikko / Asetukset / Käyttöön- ottoasetukset / Veden kovuus.



Testipaperin värit muuttuvat edelleen. Älä tarkista veden kovuutta enää jos testistä on kulunut yli 1 minuuttia.

Veden kovuuden tasoa voidaan muuttaa valikossa: Asetukset / Käyttöön- ottoasetukset / Veden kovuus.

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus (dH) vastaavilla kalkkijäämillä ja veden luokituksella. Säädä veden kovuus taulukon mukaiseksi.

Veden kovuus		Testipaperi	Kalkkijäämä (mmol/l)	Kalkkijäämä (mg/l)	Veden luoki- tus
Taso	dH				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	pehmeä
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	kohtalaisen kova
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kova
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	erittäin kova


Kun veden kovuuden taso on korkeampi kuin taso 4, täytä vesilokero hiilihapottomalla pullovedellä.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

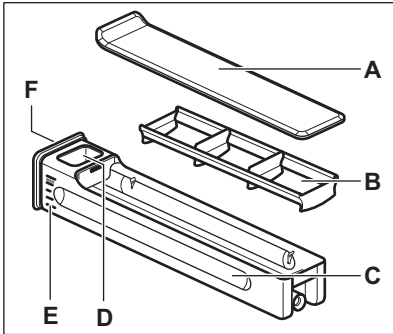
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asetukset: Uunitoiminnot

1. vaihe Kytke uuni päälle. Oletusuunitoiminto näkyy näytöllä.
 2. vaihe Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon  symbolia.
 3. vaihe Valitse uunitoiminto ja paina: OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.
 4. vaihe Aseta lämpötila. Paina: OK.
 5. vaihe Paina: START .
Paistolämpömittari - paistolämpömittari voidaan kytkeä pistokkeeseen milloin tahansa ennen ruoanlaittoa ja sen aikana.
- STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnon pois päältä.
6. vaihe Kytke uuni pois päältä.

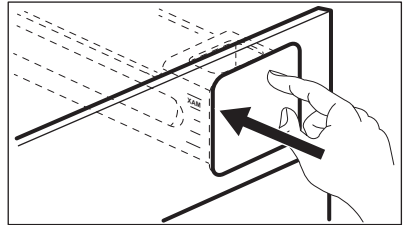
6.2 Vesilokero



- A. Kansi
- B. Aaltokatkaisin
- C. Säilytyslaatikko
- D. Vedentäyttöaukko
- E. Asteikko
- F. Etusuoja

6.3 Käyttöohjeet: Vesilokero

1. vaihe Paina vesilokeron etukantta.



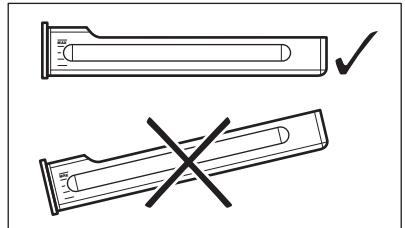
2. vaihe Täytä vesilokero maksimitasoon saakka. Se onnistuu kahdella eri tavalla:

A: Jätä vesilokero uunin sisälle ja kaada vettä astiasta.

B: Poista vesilokero uunista ja täytä se hanavedellä.

3. vaihe Kuljeta vesilokeroa vaaka-asennossa vesiroiskeiden välttämiseksi.

4. vaihe Aseta vesilokero samaan asentoon täyttämisen yhteydessä. Paina etukantta, kunnes vesilokero on uunin sisällä.





5. vaihe Tyhjennä vesilokero jokaisen käyttökerran jälkeen.



⚠ HUOMIO!

Pidä vesilokero kaukana kuumista pinnoista.

6.4 Asetukset: Steamify - Höryyunitoiminnot

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. vaihe	Paina  . Aseta höyryuunitoiminto.
3. vaihe	Paina: OK . Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. vaihe	Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan.
Höyrytys 50–100 °C	Vihannesten, viljalajien, palkokasvien, äyriäisten ja kalan, teriinien ja lusikalla syötävien jälkiruokien höyrytykseen.
Haudutus höyryllä 105–130 °C	Haudutetun lihan tai kalan, leivän ja lintupaistin sekä juustokakkujen ja patojen/paistosten valmistamiseen.
Ruskistus höyryllä 135–150 °C	Lihan, pataruokien, täytettyjen vihannesten, kalan sekä laatikoruokien valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista. Jos ajastin asetetaan, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana kevyttä gratinointia varten.
Paahtaminen ja leipominen höyryllä 155–230 °C	Paistettujen ruokien, liharuokien, kalaruokien, lintupaistin, täytettyjen voitaikinaruokien, piirakoiden, muffinssien, laatikoruokien, vihannesten sekä leivonnaisten valmistamiseen. Jos ajastin asetetaan ja ruoka asetetaan ensimmäiselle alatasolle, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana rapean pohjan luomiseksi.
5. vaihe	Paina: OK .
6. vaihe	Paina vesilokeron kantta avataksesi ja irrottaaksesi sen.
7. vaihe	Täytä vesilokero kylmällä vedellä maksimitasoon saakka (noin 950 ml). Vesimäärä riittää noin 50 minuutiksi.
 VAROITUS! Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (mineraalitonta) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesilokeroon helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.	
Noudata vesilokeron asteikkoja.	
8. vaihe	Pyyhi vesilokeron ulkopuoli tarvittaessa pehmeällä liinalla. Työnnä vesilokero alkuasentoonsa.
9. vaihe	Paina: START . Höyryä ilmestyy n. 2 minuutin kuluttua. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
10. vaihe	Kun vesi on loppumaisillaan vesilokerosta, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesilokero. Jäähdytyspuhallin toimii nopeammin höyrytoiminnon lopussa höyryn poistamiseksi.
11. vaihe	Kytke uuni pois päältä.
12. vaihe	Tyhjennä vesilokero kypsennyksen loputtua.
13. vaihe	Jäljelle jäävä vesi voi tiivistyä sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Kun uuni on kylmä, kuivaa sen sisätila pehmeällä liinalla.

6.5 Asetukset: SousVide-kypsennys

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Paina: OK . Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. vaihe	Aseta lämpötila ja paina: OK .
5. vaihe	Paina  . Ajustimen asetukset näkyvät näytössä.
6. vaihe	Aseta ajastin ja paina: OK .
7. vaihe	Paina: START .
8. vaihe	Vettä voi kertyä tyhjiöpusseihin ja uunin sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeä. Poista tyhjiöpussit lautasen ja pyyhkeen avulla. Poista vesi uunin pohjalta sienellä uunin ollessa kylmä. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

6.6 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus



Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät toiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

- Painoautomaattikka
- Paistolämpömittari








Ruoan kypsyytaso:

- Puoliraaka tai Vähemmän
- Keskitaso
- Kypsä tai Lisää




1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Paina:  . Syötä: Avustava ruoanvalmistus.
4. vaihe	Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. vaihe	Paina: START .







6.7 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT






Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.

EKSTRAT

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelsit).
 Kuivattaminen	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
 Jogurttitoiminto	Jogurtin valmistaminen. Kun tämä toiminto on päällä, valo on pois päältä.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Lautasten lämmitys	Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.
 Sulatus	Ruon, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
 Gratinointi	Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.
 Matalalämpö	Mureiden, mehukkaiden paistien kypsentyminen.
 Lämpimänä pito	Ruon lämpimänä pitoon.
 Kosteaa kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilma.

HÖYRY

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Steamify	Käytä höyryä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.
 SousVide-kypsennys	Toiminnon nimi viittaa kypsennysmenetelmään, jossa käytetään tiivistettyä muovipussia matalalla lämpötilalla. Katso lisätietoa jäljempänä olevasta "SousVide-kypsennys"-osiesta sekä ruoanvalmistustaulukkoja sisältävästä luvusta "Neuvoja ja vinkkejä".
 Lämmitys höyryllä	Ruokien uudelleen lämmitys höyryttämällä estää pinnan kuivumisen. Lämpö jakautuu kevyesti ja tasaisesti, mikä saa ruoan maistumaan yhtä hyvältä kuin vasta valmistettu ruoka. Tällä toiminnolla voidaan lämmittää ruokia uudelleen suoraan lautasella. Voit uudelleenlämmittää useamman kuin yhden lautaselisen kerralla käyttämällä eri kantaintasoa.
 Leipä	Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuoksen rapeuden, värin ja pinnan kiillon suhteen.
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.

Kuumennustoiminto Käyttökohde



Voimakas höyry

Vihannesten, lisäkkeiden ja kalan höyryttämiseen



Korkea kosteus

Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokalajien kypsentämiseen, kuten vanukoille, piirakoille ja kalalle.



Keskitason kosteus

Toiminto sopii haudutetun ja muhennetun lihan sekä leivän että leivonnaisten hiivataikin valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, leivonnaisten hiivataikinasta tulee puolestaan rapeaa ja kiiltäväpintaista.



Matala kosteus

Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruo'ille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista.

6.8 Huomautuksia:Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit standardin IEC/EN 60350-1 mukaisesti.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" kohdassa Kostea kiertoilma. Yleissuosituksia energian säästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen kuvaus

Kellotoiminto	Sovellus
Kypsentämisaika	Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 t 59 min.
Lopeta toiminto	Asetetaan, mitä tapahtuu, kun ajastin lopettaa laskennan.
Ajastettu käynnistyminen	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Muistutus	Laskennan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
Ajastin	Seuraa kuinka kauan toiminto toimii. Ajastin – voit kytkeä sen päälle ja pois päältä.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Kellon asettaminen

1. vaihe Kytke uuni päälle.

2. vaihe Paina: Kellonaika.

3. vaihe Aseta aika. Paina: OK.

Kypsennysajan asettaminen

1. vaihe Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe Paina: .

3. vaihe Aseta aika. Paina: OK.

Lopetusvalinnan valitseminen

1. vaihe Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe Paina: .

3. vaihe Kypsennysaika on asetettu.

4. vaihe Paina: ● ● ● :

5. vaihe Paina: Lopeta toiminto.

6. vaihe Valitse haluamasi: Lopeta toiminto.

7. vaihe Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Toiminnon käynnistymisen ajastus

1. vaihe Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe Paina: .

3. vaihe Kypsennysaika on asetettu.

4. vaihe Paina: ● ● ● :

5. vaihe Paina: Ajustettu käynnistyminen.

6. vaihe Valitse arvo.

7. vaihe Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Kypsennysajan pidentäminen.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa.

Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

Ajastimen asetuksen muuttaminen:

1. vaihe Paina: 

2. vaihe Aseta ajastimen arvo.

3. vaihe Paina: OK.

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

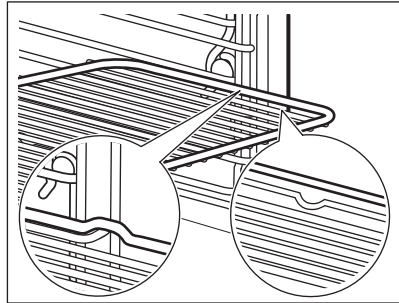
8.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

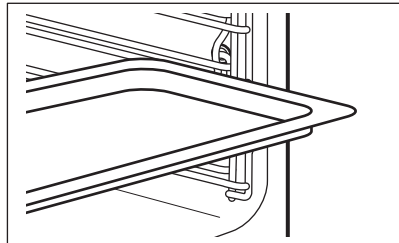
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



8.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan. Sitä voi käyttää jokaisen kuumennustoiminnon yhteydessä.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

°C
uunin lämpötila minimi 120 °C,


Sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä. Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen. Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.

Uuni laskee likimääräisen kypsennyksen päättymisajan. Se riippuu ruoan määrästä, valitusta uunitoiminnosta ja lämpötilasta.

8.3 Käyttöohje: Paistolämpömittari

1. vaihe Kytke uuni päälle.

2. vaihe Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.

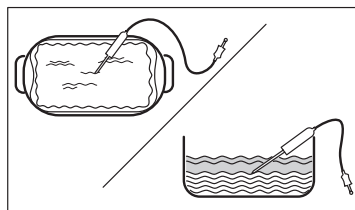
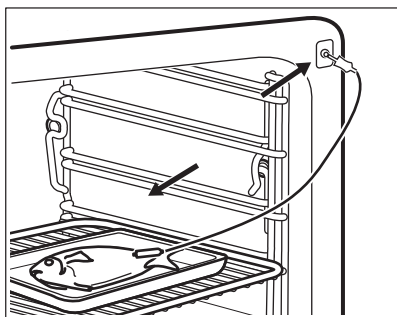
3. vaihe Lisää: Paistolämpömittari.

Liha-, lintu- ja kalaruoka

Aseta kärki Paistolämpömittari lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä.

Vuokaruoka

Aseta kärki Paistolämpömittari tarkalleen paistoksen keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta silikonikahva tukevasti uunivuolan reunaan vasten. Paistolämpömittari. Kärki Paistolämpömittari ei saa koskettaa uunivuolan pohjaan.



4. vaihe Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.

5. vaihe  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.

6. vaihe

- ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
- Äänimerkki - kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
- Äänimerkki ja uunin sammutus - kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uuni sammuu.

7. vaihe Valitse valinta ja paina toistuvasti: **OK** siirtyäksesi päänäytölle.

8. vaihe Paina: **START** .
Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyyden varmistamiseksi.

9. vaihe Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja ota ruoka uunista.



VAROITUS!

Laitteen kuumetessa on olemassa Paistolämpömittari palovammojen vaara.
Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Tallentaminen: Suosikit

Voit tallentaa suosikkiasetuksesi, kuten uunitoiminnon, kypsennysajan, lämpötilan tai puhdistustoiminnon. Voit tallentaa muistiin kolme suosikkiasetusta.

1. vaihe Kytke laite päälle.

2. vaihe Valitse haluamasi asetus.

3. vaihe Paina:  . Valitse: Suosikit.

4. vaihe Valitse: Tallenna nykyiset asetukset.

5. vaihe Lisää asetus seuraavaan luetteloon painamalla **+**: Suosikit. Paina **OK**.



- nollaa asetus painamalla.



- peruuta asetus painamalla.

9.2 Toimintolukitus

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

1. vaihe Kytke laite päälle.

2. vaihe Aseta kuumennustoiminto.

3. vaihe  ,  – paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.

Toiminto kytketään pois päältä toistamalla vaihe 3.

9.3 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.



(°C)



(tunti)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5



(°C)

200 - 230



(tunti)

5.5

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus, Matalalämpö.

9.4 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riipuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Muita suosituksia on saatavilla ruoanvalmistustaulukoista verkkosivustollamme. Tarkista laitteen tuotenumero (PNC) laitteen sisätilan etukehyksessä olevasta arvokilvestä ruoanlaittovinkkien löytämiseksi.

10.2 Kostea kiertoilma



(°C)



(min)

Makeat sämpylät, 16 kappaletta

leivinpelti tai uunipannu

180

2

20 - 30

Kääretorttu

leivinpelti tai uunipannu

180

1

20 - 30

Torttupohja

torttuvuoka ritilällä

180

1

25 - 35

Höyrytetty kala, 0,3 kg

leivinpelti tai uunipannu

180

2

15 - 25

Kokonainen kala, 0,2 kg

leivinpelti tai uunipannu

180

2

20 - 30

Macaron leivos, 24 kappaletta

leivinpelti tai uunipannu

160

1

30 - 40

Muffinssit, 12 kappaletta

leivinpelti tai uunipannu

180

1

25 - 35

Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta

leivinpelti tai uunipannu

180

1

25 - 35

Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta

leivinpelti tai uunipannu

160

1

25 - 35






Pikkutortut, 8 kappaletta

leivinpelti tai uunipannu

180


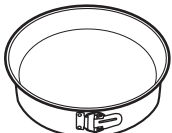


1

15 - 25

		 (°C)		 (min)
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40

10.3 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuokat	Torttuvuoka
Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija	Tumma, heijastamaton 26 cm halkaisija	Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija

10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille
Testit IEC 60350-1. mukaisesti





Höyrytoiminto

Käytä toimintoa: Voimakas höyry.

Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.

Käytä toista hyllytasoa.

Aseta lämpötilaksi 100 °C.

	 Lokero (Gastronorm)	 kg	 min
Parsakaali, esikuumenna tyhjä uuni	1 x 2/3 rei'itetty	0.3	8 - 9
Parsakaali, esikuumenna tyhjä uuni	1 x 2/3 rei'itetty	enint.	10 - 11
Herneet, pakastetut	1 x 2/3 rei'itetty	2	Kunnes lämpötila kylmimmässä kohdassa saavuttaa 85 °C.

11. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
Puhdista uunin sisätilan pohja ja poista kalkkijäämät lisäämällä muutama tippa etikkaa.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Puhdistusaineet

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

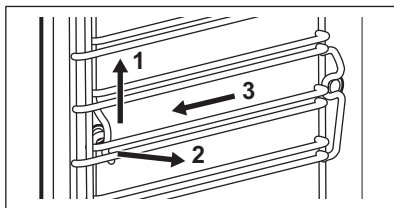
Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoä puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.
- 3. vaihe** Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
- 4. vaihe** Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Käyttöohjeet: Höyrypuhdistus

Ennen kuin aloitat:

Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.

Puhdista sisätilan alaosa ja luukun sisäosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

1. vaihe Täytä vesilokero maksimitasoon saakka.

2. vaihe Valitse: Valikko / Puhdistus.

Toiminto	Kuvaus	Kesto aika
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus	30 minuuttia
Höyrypuhdistus Plus	Normaali puhdistus Suihkuta sisäosaan pesuainetta.	75 minuuttia

3. vaihe Paina **START** . Noudata näytölle tulevia ohjeita.
Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.

4. vaihe Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.

 Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

Puhdistuksen päättyessä:

Kytke uuni pois päältä.

Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa
pehmeällä liinalla.
Poista vesilokeroon jäänyt vesi.

Anna uuniluukun olla auki ja odota,
että uunin sisäosa kuivuu.

11.4 Muistutus puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

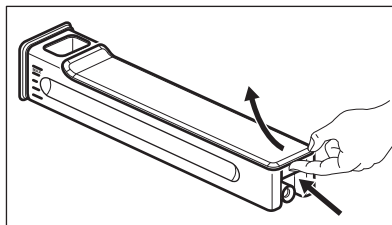
Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

11.5 Puhdistusohje: Vesilokero

1. vaihe Poista vesilokero uunista.

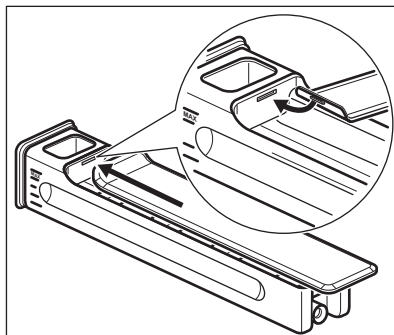
2. vaihe Poista vesilokeron kansi. Nosta suojusta ta-
kaosan ulokkeen kohdalta.

3. vaihe Poista aaltokatkaisin. Vedä se pois lokeron
kehyksestä, kunnes se tulee ulos.



4. vaihe Pese vesilokeron osat vedellä ja saippualla. Älä käytä hankaavia sieniä tai pese vesilokeroa astian-
pesukoneessa.

5. vaihe	Asenna vesilokero paikoilleen.
6. vaihe	Kiinnitä aaltokatkaisin. Paina se vesilokeron kehukseen.
7. vaihe	Asenna kansi paikoilleen. Napsauta ensin kiinni etuosa ja paina sitä lokeron kehystä vasten.
8. vaihe	Asenna vesilokero.
9. vaihe	Paina vesilokeroa uuniin päin, kunnes se napsahtaa kiinni.



11.6 Käyttöohje: Kalkinpoisto

Ennen kuin aloitat:

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Poista kaikki lisävarusteet. Varmista, että vesilokero on tyhjä.

Ensimmäisen osan kesto: noin 100 minuuttia

- 1. vaihe** Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
- 2. vaihe** Kaada vesilokeroon 250 ml kalkinpoistoainetta.
- 3. vaihe** Täytä loput vesilokeroista vedellä enimmäistasolle.
- 4. vaihe** Valitse: Valikko / Puhdistus.
- 5. vaihe** Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita. Kalkinpoiston ensimmäinen osa käynnistyy.
- 6. vaihe** Tyhjennä uunipannu ensimmäisen osan päättymisen jälkeen ja aseta se takaisin ensimmäiselle kannatintasolle.

Toisen osan kesto: noin 35 minuuttia

- 7. vaihe** Täytä vesilokero vedellä. Varmista, ettei puhdistusainetta ole enää vesilokerossa. Aseta vesilokero sisään.
- 8. vaihe:** Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.

i Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.

Kalkinpoiston päättyessä:

Kytke uuni pois päältä. Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla. Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu. Poista jäljellä oleva vesi vesilokeros-
ta.


i Jos uuniin jää kalkinpoiston jälkeen kalkkijäämiä, näytöllä pyydetään toistamaan toimenpide.

11.7 Kalkinpoiston muistutus

Laitteessa on kaksi muistutusta, jotka muistuttavat uunin kalkinpoistotarpeesta. Kalkinpoiston muistutusta ei voida poistaa käytöstä.

Tyyppi	Kuvaus
Ensimmäinen muistutus	Suosittelee uunin kalkinpoistoa.
Toinen muistutus	Edellyttää uunin kalkinpoistoa. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta toisen muistutuksen aktivoituessa, höyrytoiminnot poistuvat käytöstä.

11.8 Käyttöohje: Huuhtelu

Ennen kuin aloitat:	
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Poista kaikki lisävarusteet.
1. vaihe	Aseta uunipannu ensimmäiselle hyllytasolle.
2. vaihe	Täytä vesilokero vedellä.
3. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus. / Huuhtelu. Kesto: noin 30 minuuttia
4. vaihe	Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
5. vaihe	Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
 Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.	

11.9 Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan uunin höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa uuni painamalla KYLLÄ.

11.10 Käyttöohje: Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

1. vaihe	Varmista, että uuni on kylmä.
2. vaihe	poista kaikki lisävarusteet
3. vaihe	Valitse valikko: Puhdistus / Kuivaus.
4. vaihe	Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

11.11 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

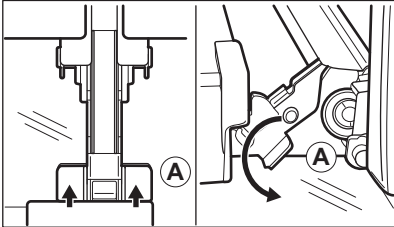
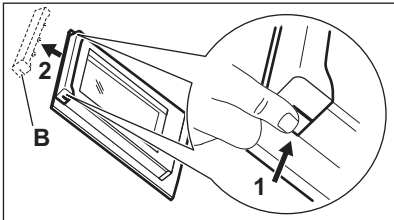
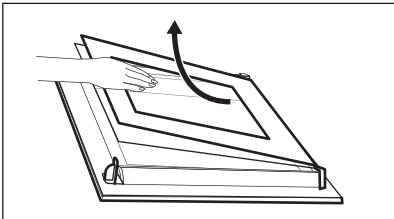
Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasipaneelin lukumäärä vaihtelee eri malleissa.

VAROITUS!

Luukku on painava.

HUOMIO!

Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.

1. vaihe	Avaa luukku kokonaan.	
2. vaihe	Paina ja nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A).	
3. vaihe	Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.	
4. vaihe	Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pinnetiivisteet.	
5. vaihe	Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.	
6. vaihe	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.	
7. vaihe	Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.	
8. vaihe	Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.	
9. vaihe	Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.	

11.12 Vaihtaminen: Lamppu

VAROITUS!

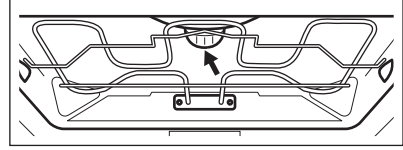
Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe Irrota suojalasi kiertämällä sitä.



2. vaihe Irrota metallirengas ja puhdista lasikupu.

3. vaihe Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

4. vaihe Kiinnitä metallirengas suojalasiin ja asenna se paikoilleen.

12. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...



Laite ei käynnisty tai ei kuumene



Mahdollinen syy



Korjaustoimenpide

Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.

Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.

Kelloa ei ole asetettu.

Aseta kello, katso lisätietoja kohdasta Kellotoiminnot luku, Asetukset: Kellotoiminnot.

Ovi ei ole kunnolla kiinni.

Sulje luukku täydellisesti.

Sulake on palanut.

Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.

Laite Lapsilukko on päällä.

Katso "Valikko"-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.



Komponentit



Kuvaus



Korjaustoimenpide

Lamppu on palanut.

Vaihda lamppu, katso lisätietoa luvun "Hoito ja puhdistus" kohdasta "Vaihtaminen": Lamppu.



Vesilokero toimii virheellisesti



Kuvaus

Vesilokero ei pysy laitteessa sen asettamisen jälkeen.

Vesilokerosta valuu vettä.



Mahdollinen syy

Et painanut vesilokeron runkoa riittävästi.

Vesilokeron kansi tai aaltokatkaisin on asennettu virheellisesti.



Korjaustoimenpide

Aseta vesilokero kokonaan laitteeseen.

Asenna vesilokeron kansi ja aaltokatkaisin uudelleen.



Ongelmia puhdistuksessa



Kuvaus

Vesilokeron puhdistaminen on hankalaa.

Grilli-/uunipannulla ei ole vettä kalkinpoistotoiminnon jälkeen.

Uunin alaosassa on likaista vettä kalkinpoiston jälkeen.

Uunin alaosassa on liikaa vettä puhdistuksen jälkeen.

Puhdistusteho ei täytä vaatimuksia.



Mahdollinen syy

Kantta ja aaltokatkaisijaa ei ole irrotettu.

Vesilokeroa ei ole täytetty maksimitasoon saakka.

Grilli-/uunipannu on väärällä kannatintasolla.

laitteeseen on lisätty liikaa pesuainetta ennen puhdistuksen käynnistämistä.

Puhdistus käynnistettiin laitteen ollessa liian kuuma.

Kaikkia lisävarusteita ei poistettu laitteesta ennen puhdistusta.



Korjaustoimenpide

Irrota kansi ja aaltokatkaisin.

Tarkista, onko vesilokeron rungossa kalkinpoistoainetta/vettä.

Poista jäljellä oleva vesi ja kalkinpoistoaine laitteen alaosasta. Aseta grilli-/uunipannu seuraavalla kerralla ensimmäiselle kannatintasolle.

Levitä seuraavalla kerralla ohut kerros pesuainetta uunin sisäseiniin.

Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Toista puhdistus.

Poista kaikki varusteet laitteesta. Toista puhdistus.

Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.

12.2 Hallitseminen: Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe.

Tässä osiossa on kuvattu ongelmat, jotka voit ratkaista itse.



Koodi ja kuvaus

F111 - Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.

F240, F439 - näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.



Korjaustoimenpide

Kytke Paistolämpömittari pistorasiaan.

Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.



Koodi ja kuvaus



Korjaustoimenpide

F908 - laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

Kun jokin näistä virheviesteistä näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut kytkeytyä pois päältä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.



Koodi ja kuvaus



Korjaustoimenpide

F131 - höyrytimen anturin lämpötila on liian korkea. Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.

F144 - anturi Vesilokero ei pysty mittaamaan vedenpinnan korkeutta. Tyhjennä Vesilokero ja täytä se uudelleen.

F508 - Vesilokero toimii virheellisesti. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

12.3 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIAEHOVUUS

13.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907
Energiatohokkuusluokka	61,6
Energiatohokkuusluokka	A++
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,89kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,45kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1

Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	43l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	KSE792280M	36.6kg
	KSK792280B	36.6kg
	KSK792280M	35.7kg

IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

13.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy

jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineiksia lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiksiin kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

14. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko

Valikon kohta	Sovellus	
Avustava ruoanvalmistus	Listaa automaattiset ohjelmat	
Puhdistus	Listaa puhdistusohjelmat	
Suosikit	Listaa omat ohjelmat	
Lisätoiminnot	Laitteen asetusten määrittäminen.	
Asetukset	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetusten määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

14.2 Alavalikko toiminnoille: Puhdistus

Alavalikko	Käyttökohde
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrynyrkkehittimen virtapiiristä.
Huuhdeltu	Höyrynyrkkehittimen virtapiirin puhdistus. Käytä huuhdeltua höyrytoiminnon usein toistuvan käytön jälkeen.

14.3 Alavalikko toiminnoille: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen. Kun lisätoiminto on päällä, teksti Lapsilukko tulee näkyviin näyttöön, kun kytket laitteen päälle. Laitteen käytön mahdollistamiseksi, valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lamppuun on mahdollista toiminnon ollessa päällä.
Pikakuumennus	Lyhentää kuumentumisaikaa. Käytettävissä vain joissakin laitteen toiminnoissa.
Ajan näyttö	Kytkee kellon päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

14.4 Alavalikko toiminnoille: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.

Alavalikko	Kuvaus
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänen ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Veden kovuus	Asettaa veden kovuuden tason.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

14.5 Alavalikko toiminnoille: Huolto

Alavalikko	Kuvaus
Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

15. SE ON HELPPOA!


Tee seuraavat asetukset ennen ensimmäistä käyttökertaa:

Kieli Näytön kirkkaus Painikeäänet Äänenvoimakkuus Veden kovuus Kellonaika


Tutustu käyttöpaneelin ja näytön peruskuvakkeisiin:

 Päällä / Pois
  Valikko
  Suosikit
  Ajastin
  Paistolämpömittari
 START / STOP

Ryhdy käyttämään laitetta

Pikäkäynnistys	Kytke laite päälle ja aloita ruoanlaitto käyttämällä toiminnon oletuslämpötilaa ja -aikaa.	1. vaihe Paina ja pidä painettuna painiketta: ①.	2. vaihe  ... - valitse haluamasi toiminto.	3. vaihe Paina: START .
Pikasammutus	Sammuta laite, mikä tahansa näyttö tai viesti milloin tahansa.	① - paina ja pidä painettuna, kunnes laite sammuu.		

Ruoanlaiton aloitus

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
① - paina kytkeäksesi laite päälle.	 ... - valitse uunitoiminto.	°C - aseta: lämpötila.	OK - paina vahvistaaksesi.	START vahvi- paina aloittaaksesi kypsennyksen.




Höyrykypsennys – Steamify

Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan.

Höyrytys	Haudutus höyryllä	Ruskistus höyryllä	Paahtaminen ja leipomisen höyryllä
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Lisäohjeita nopeaan ruoanlaittoon

Voit valmistaa ruokia nopeasti oletusasetuksilla käyttämällä automaattisia ohjelmia:

Avustava ruoanvalmistus	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
	Paina: 	Paina: 	Paina:  Avustava ruoanvalmistus.	Valitse ruokalaji.

Aseta kypsennysaika käyttämällä pikatoimintoja

10 % Viimeistelyapu

Käytä 10 % Viimeistelyapu-toimintoa ajan lisäämiseen kypsennystoiminnon lisäämiseen, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %.

Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

Puhdista laite suorittamalla höyrypuhdistus

1. vaihe

Paina: 

2. vaihe

Paina: 

3. vaihe

Valitse tila:

Höyrypuhdistus

Kevyt puhdistus.

Höyrypuhdistus Plus

Perusteellinen puhdistus.

Kalkinpoisto


Kalkijäämien poistaminen höyrykehittimen virtapiiristä.


Huuhtelu

Höyrykehittimen virtapiirin huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen usein toistuvan käytön jälkeen.

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Consultez notre site pour :



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	247
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	249
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	252
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	253
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	254
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	256
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	262
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	264
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	266
10. CONSEILS.....	267
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	269
12. DÉPANNAGE.....	275
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	277
14. STRUCTURE DES MENUS.....	279
15. C'EST SIMPLE !.....	280
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	281

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
-------------------	--------

Profondeur du meuble	550 (550) mm
----------------------	--------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
----------------------------------	--------

Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
------------------------------------	--------

Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
----------------------------------	--------

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
------------------------------------	--------

Profondeur de l'appareil	567 mm
--------------------------	--------

Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
---	--------

Profondeur avec porte ouverte	882 mm
-------------------------------	--------

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
--	-----------

Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
--	---------

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

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Cuisson à la vapeur

AVERTISSEMENT!

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

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

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

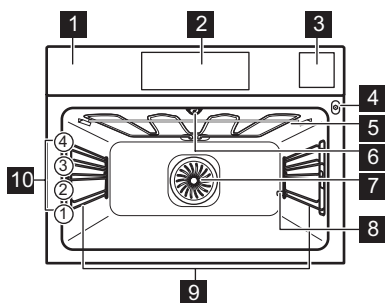
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

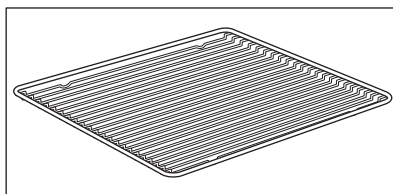


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Élément chauffant
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

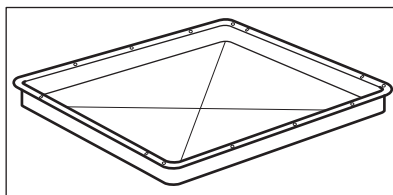
Grille métallique

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



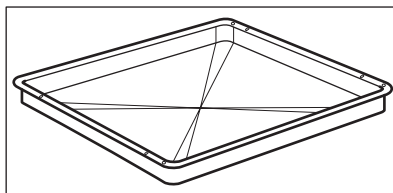
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



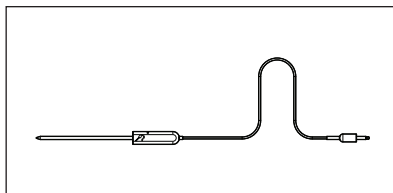
Plat à rôtir

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



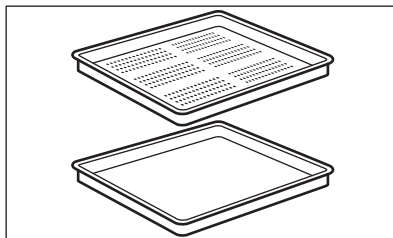
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



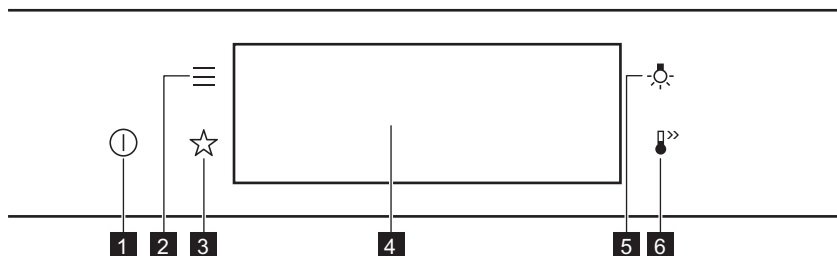
À l'étuvée

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



4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



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



Appuyez sur la touche

Appuyez sur la surface du bout du doigt.



Déplacez

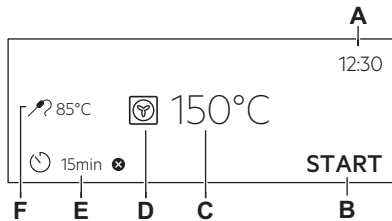
Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.



Maintenez la touche

Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions réglées

- A. Heure actuelle
- B. DEMARRER/ARRETER
- C. Température
- D. Modes de cuisson
- E. Minuteur
- F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.



Pour confirmer la sélection/le réglage.



Pour remonter d'un niveau dans le menu.



Pour annuler la dernière action.



Pour activer et désactiver les options.

Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, le signal sonore retentit.



La fonction est activée.



La fonction est activée.
La cuisson s'arrête automatiquement.



Le son alarme est désactivé.

Voyants du minuteur



Pour régler la fonction : Départ différé.



Pour annuler le réglage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial



Étape 1

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.



Étape 2

Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.



Étape 3

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

5.2 Première connexion

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

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

5.3 Comment régler Dureté de l'eau

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

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.



Étape 1

Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.



Étape 2

Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.



Étape 3

Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.



Étape 4




Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

i Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

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

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt de calcium (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	douce

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt de calcium (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure


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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

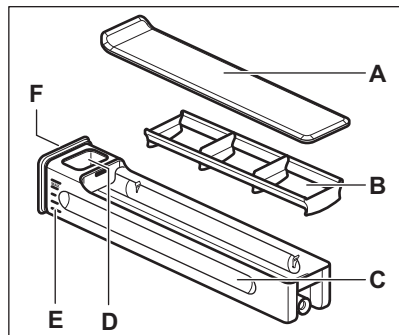
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler Modes de cuisson

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

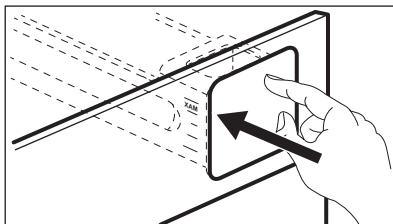
6.2 Bac à eau



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

6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau

Étape 1 Appuyez sur le couvercle avant du bac d'eau.



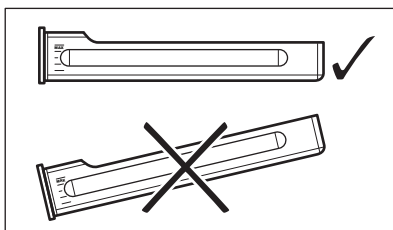
Étape 2 Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Vous pouvez le faire de deux façons :

A : Laissez le bac à eau dans le four et y versez-y l'eau à l'aide d'un récipient.

B : Retirez le bac à eau du four et remplissez-le au robinet.

Étape 3 Portez le bac à eau en position horizontale pour éviter de renverser de l'eau.

Étape 4 Lorsque vous remplissez le bac à eau, insérez-le dans la même position. Appuyez sur le couvercle avant jusqu'à ce que le bac à eau soit à l'intérieur du four.





Étape 5 Videz le bac d'eau après chaque utilisation.



⚠ ATTENTION!

Maintenez le bac d'eau à l'écart des surfaces chaudes.

6.4 Comment régler : Steamify - Mode de cuisson Vapeur

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 2	Appuyez sur  . Réglez le mode de cuisson vapeur.
Étape 3	Appuyez sur : OK . Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.
Cuisson 100 % vapeur 50 - 100 °C	Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
Vapeur pour braiser et mijoter 105 - 130 °C	Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.
Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C	Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction gril s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.
Vapeur pour rôtir et pâtisser 155 - 230 °C	Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.
Étape 5	Appuyez sur OK .
Étape 6	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir et retirez-le.
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 min.
<p> AVERTISSEMENT!</p> <p>Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.</p>	
Utilisez la graduation sur le bac à eau.	
Étape 8	Essuyez l'extérieur du bac à eau avec un chiffon doux, si nécessaire. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
Étape 9	Appuyez sur START . De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
Étape 10	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau. À la fin de la cuisson, le ventilateur de refroidissement tourne plus vite pour éliminer la vapeur.
Étape 11	Éteignez le four.
Étape 12	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.
Étape 13	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

6.5 Comment régler : Cuisson sous- vide

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

6.6 Comment régler : Cuisson assistée



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

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

- Poids automatique
- Sonde de cuisson








Le niveau de cuisson du plat :

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




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







6.7 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD





Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.






PROGRAMMES SPÉCIAUX

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

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

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
 Steamify	Utilisez la cuisson vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.
 Cuisson sous-vide	Le nom de la fonction se rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air. Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe Cuisson sous-vide et au chapitre « Conseils » avec des tableaux de cuisson.
 Réhydratation vapeur	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 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.

Mode de cuisson	Application
 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.
 Vapeur Intense	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson
 Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.
 Humidité Moyenne	Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et sa surface est dorée.
 Humidité Faible	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

6.8 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes à la norme : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.

Fonctions de l'horloge	Application
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur : vous pouvez l'activer et le désactiver.

7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge

Étape 1 Mettez en fonctionnement le four.

Étape 2 Appuyez sur Heure actuelle.

Étape 3 Réglez l'heure. Appuyez sur : **OK**.

Comment régler le temps de cuisson

Étape 1 Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez l'heure. Appuyez sur : **OK**.

Comment choisir une option de fin

Étape 1 Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez le temps de cuisson.

Étape 4 Appuyez sur : ● ● ● .

Étape 5 Appuyez sur Fin de l'action.

Étape 6 Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.

Étape 7 Appuyez sur : **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson

Étape 1 Réglez le mode de cuisson et la température.

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez le temps de cuisson.

Étape 4 Appuyez sur : ● ● ● .

Étape 5 Appuyez sur Départ différé.

Étape 6 Choisissez la valeur.

Comment différer le début de la cuisson

Étape 7 Appuyez sur : **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1 Appuyez sur : .

Étape 2 Réglez la valeur du minuteur.

Étape 3 Appuyez sur : **OK**.

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

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

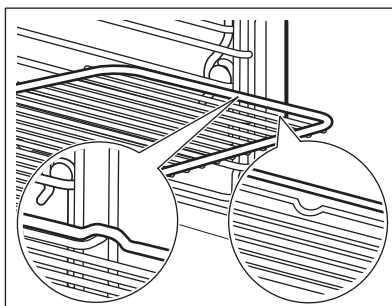
8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

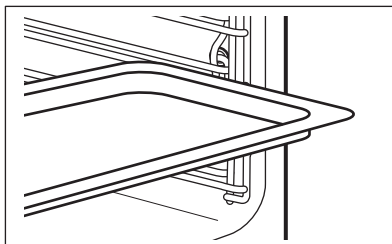
également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique:

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



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



8.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :



Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

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

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

8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1 Mettez en fonctionnement le four.

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

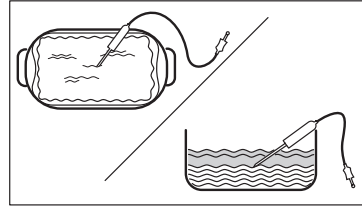
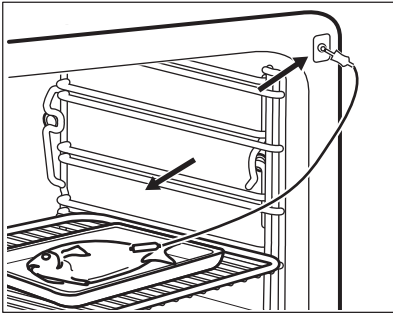
Étape 3 Insérez : Sonde de cuisson.

Viande, volaille et poisson

Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.

Ragoût

Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.



Étape 4 Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four.
L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.

Étape 5  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

Étape 6

- ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
- Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.
- Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.

Étape 7 Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : **OK** pour accéder à l'écran principal.

Étape 8 Appuyez sur **START** .
Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.

Étape 9 Retirez Sonde de cuisson la fiche de la prise et retirez le plat du four.

 **AVERTISSEMENT!**

Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment enregistrer : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Étape 1 Allumez l'appareil.


Étape 2 Sélectionnez le réglage préféré.

Étape 3 Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.

Étape 4 Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.

Étape 5 Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur **OK**.

 - appuyez pour réinitialiser le réglage.



 - appuyez pour annuler le réglage.

9.2 Verrouillage des touches

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

Étape 1 Allumez l'appareil.



Étape 2 Sélectionnez un mode de cuisson.

Étape 3 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

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

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

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

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson








Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

10.2 Chaleur Tournante Humide

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

10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.



Plaque à pizza

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm



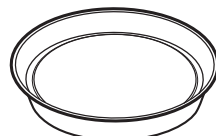
Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant
Diamètre : 26 cm



Ramequins

Céramique
8 cm de diamètre,
5 cm de hauteur



Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes IEC 60350-1.





Fonction Vapeur

Utilisez la fonction : Vapeur Intense.

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 100 °C.

	 Conteneur (Gastro-norm)	 kg	 min
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0.3	8 - 9
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	10 - 11
Petits pois, surgelés	1 x 2/3 perforé	2	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre pour retirer les résidus de tartre.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

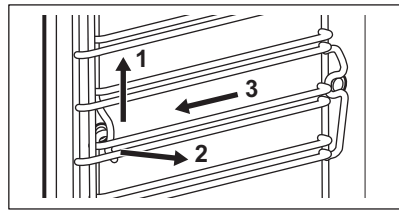
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2 Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.

Étape 3 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

Étape 4 Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Étape 1 Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.

Étape 2 Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

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

Étape 3 Appuyez sur **START**. Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.

Étape 4 Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.

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

Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four.

Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.
Enlevez l'eau restante du bac d'eau.

Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

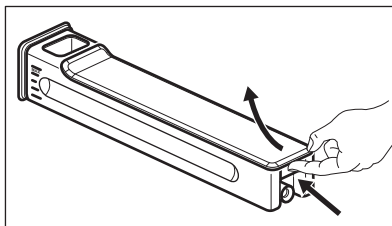
Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

11.5 Comment nettoyer : Bac à eau

Étape 1 Retirez le bac à eau du four.

Étape 2 Retirez le couvercle du bac à eau. Soulevez le couvercle correspondant à la saillie à l'arrière.

Étape 3 Retirez le stabilisateur d'eau. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.



Étape 4 Lavez les pièces du bac à eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.

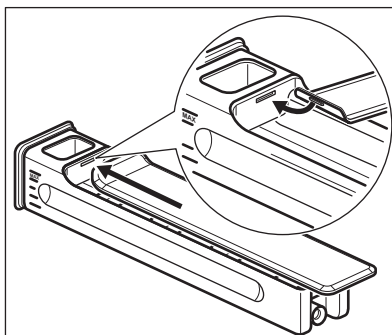
Étape 5 Remontez le bac à eau.

Étape 6 Réinstallez le stabilisateur d'eau. Enfoncez-le dans le bac.

Étape 7 Installez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le bac.

Étape 8 Insérez le bac à eau.

Étape 9 Poussez le bac à eau dans le four jusqu'à ce qu'il se bloque en place.



11.6 Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires.

Vérifiez que le bac à eau est vide.

Durée de la première partie : environ 100 minutes

Étape 1 Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.

Étape 2 Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.

Étape 3 Remplissez ensuite le bac à eau avec de l'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.

Étape 4 Sélectionnez : Menu / . Nettoyage

Étape 5 Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
La première partie du détartrage commence.

Étape 6 Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.

Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes

Étape 7 Remplissez le bac à eau avec de l'eau. Assurez-vous qu'il ne reste pas de détartrant dans le bac à eau. Insérez le bac à eau.

Étape 8 Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.


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

Une fois le détartrage terminé :

Éteignez le four.

Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Retirez l'eau restante du bac à eau.

Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

 Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

11.7 Rappel de détartrage

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

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

11.8 Comment utiliser : Rinçage

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires.

Étape 1 Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.

Étape 2 Remplissez le bac à eau avec de l'eau.

Étape 3 Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage.
Durée : environ 30 minutes

Étape 4 Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.

Étape 5 Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

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

11.9 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four.

Appuyez sur OUI pour sécher le four.

11.10 Comment utiliser : Séchage

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

Étape 1 Assurez-vous que le four est froid.

Étape 2 Retirez les accessoires.

Étape 3 Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage.

Étape 4 Suivez les instructions s'affichant.

11.11 Comment démonter et installer : Porte

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

⚠ AVERTISSEMENT!

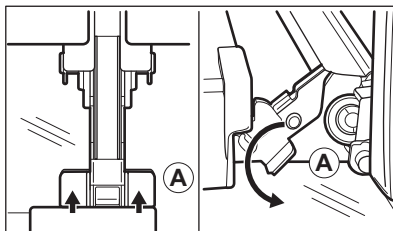
La porte est lourde.

⚠ ATTENTION!

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

Étape 1 Ouvrez entièrement la porte.

Étape 2 Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

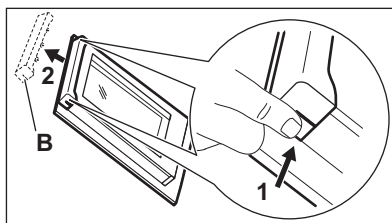


Étape 3 Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

Étape 4 Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

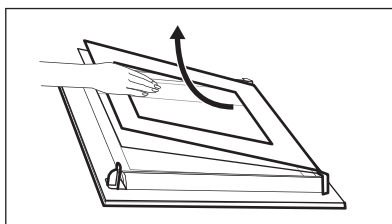
Étape 5 Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

Étape 6 Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



Étape 7 Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essayez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Étape 8 Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.



Étape 9 Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

11.12 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

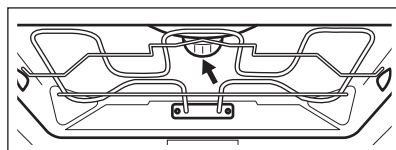
Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



Étape 2 Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.

Étape 3 Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...



L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable

L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'horloge n'est pas réglée.

La porte n'est pas correctement fermée.

Le fusible a disjoncté.

L'appareil Sécurité enfants s'allume.



Solution

Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

Fermez complètement la porte.

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

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



Composants



Description

L'ampoule est grillée.



Solution

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



Le bac à eau ne fonctionne pas correctement



Description

Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après avoir été inséré.



Cause probable

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



Solution

Insérez complètement le bac à eau dans l'appareil.



Le bac à eau ne fonctionne pas correctement



Description

De l'eau sort du bac à eau.



Cause probable

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



Solution

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



Problèmes au cours de la procédure de nettoyage



Description

Le bac à eau est difficile à nettoyer.



Cause probable

Le couvercle et le brise-vagues n'ont pas été retirés.



Solution

Retirez le couvercle et le brise-vagues.

Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir/gril après le détartrage.

Le bac à eau n'a pas été rempli au niveau maximum.

Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau.

Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage.

Le plat à rôtir/gril est installé sur le mauvais gradin.

Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond de l'appareil. La prochaine fois, placez le plat à rôtir/gril sur le premier gradin.

Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage.

Vous avez mis trop de détergent dans l'appareil au début du nettoyage.

La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent régulière sur les parois de la cavité du four.

La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante.

Vous avez commencé le nettoyage alors que l'appareil était trop chaud.

Attendez que l'appareil soit froid. Répétez le nettoyage.

Vous n'avez pas enlevé tous les accessoires de l'appareil avant le nettoyage.

Retirez tous les accessoires de l'appareil. Répétez le nettoyage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le

nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur.

Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.



Code et description



Solution

F111 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.

Bien brancher Sonde de cuisson dans la prise.

F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.

Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.



Code et description



Solution

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande. Éteignez puis rallumez l'appareil.

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



Code et description



Solution

F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Allumez à nouveau l'appareil.

F144 - la sonde dans le Bac à eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau. Vider le Bac à eau et le re remplir.

F508 - le Bac à eau ne fonctionne pas correctement. Éteignez puis rallumez l'appareil.

12.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)

Référence produit (PNC)

Numéro de série (SN)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907
Indice d'efficacité énergétique	61.6
Classe d'efficacité énergétique	A++

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.89kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.45kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	43l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	KSE792280M	36.6kg
	KSK792280B	36.6kg
	KSK792280M	35.7kg

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

13.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants

s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

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

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

14.4 Sous-menu pour : Configuration

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

14.5 Sous-menu pour : Service






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

15. C'EST SIMPLE !


Avant la première utilisation, vous devez régler :

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




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

 Activer / Désactiver	 Menu	 Mes programmes	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
---	---	---	---	---	--------------

Pour commencer à utiliser l'appareil

Démarrage rapide	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche ①.	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	① - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson

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




Cuisson à la vapeur - Steamify

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

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

Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur : 	Appuyez sur : 	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.



Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

Assist. Fin 10 %


Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.


Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1min.**

Nettoyer l'appareil avec le nettoyage vapeur

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

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	284
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	286
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	289
4. BEDIENFELD.....	290
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	291
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	293
7. UHRFUNKTIONEN.....	299
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	301
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	303
10. TIPPS UND HINWEISE.....	304
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	306
12. FEHLERSUCHE.....	311
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	314
14. MENÜSTRUKTUR.....	316
15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	317
16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	318

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die

Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm

Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠️ WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe

gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 Dampfgaren

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

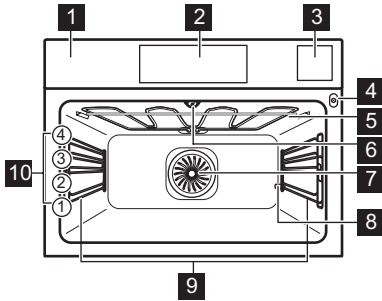
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

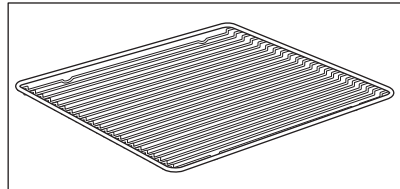


- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Entkalkungsrohr Ausgang
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

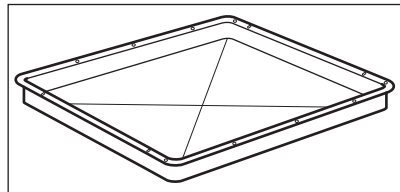
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



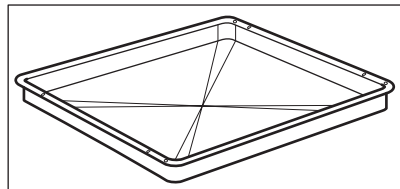
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



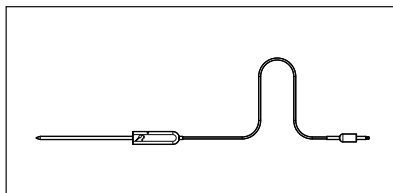
Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



Temperatursensor

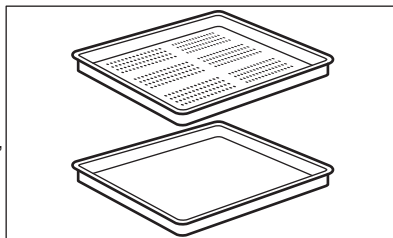
Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Dampfgarset

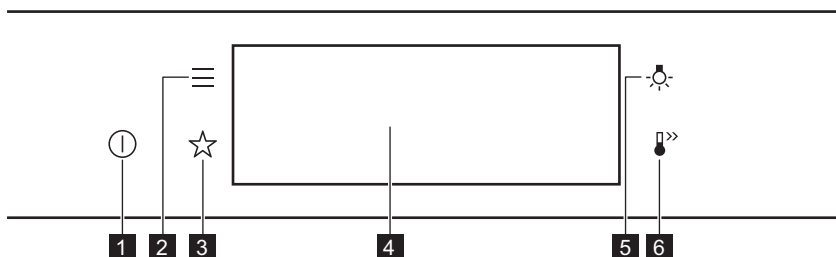
Ein unperforierter und ein perforierter Lebensmittelbehälter.

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



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.



Drücken Sie

Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.



Wischen

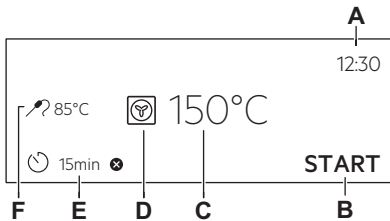
Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.



Gedrückt halten

Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

4.2 Display



Display mit Tastenfunktionen.

- A. Uhrzeit
- B. START/STOP
- C. Temperatur
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzeitwecker
- F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.

OK	<	>	<input type="checkbox"/>
Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	Zurückblättern um eine Menüebene.	Rückgängig machen der letzten Aktion.	Ein- und Ausschalten der Optionen.

Alarmsignal Funktionsanzeigen – der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Kochzeit.

Die Funktion ist eingeschaltet.	Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.

Timer-Anzeigen

Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.	Abbrechen der Einstellung.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung



Schritt 1

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



Schritt 2

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.



Schritt 3

Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

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

5.3 Einstellung: Wasserhärte

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

Verwenden Sie das mit dem Dampfgerät mitgelieferte Reagenzpapier.



Schritt 1

Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.



Schritt 2

Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.



Schritt 3

Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.



Schritt 4




Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

i Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.

Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

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

Wasserhärte		Reagenzpapier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wassereinstufung
Grad	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 1.3	0 - 50	weich

Wasserhärte		Reagenzpa- pier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wassereinstu- fung
Grad	dH				
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart


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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

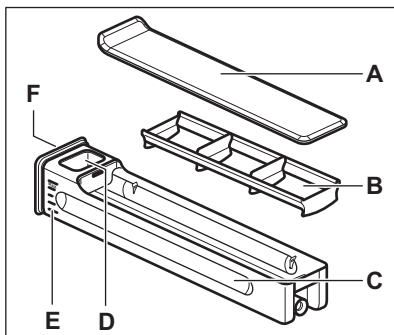
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

- Schritt 1** Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
- Schritt 2** Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
- Schritt 3** Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: **OK**. Das Display zeigt: Temperatur.
- Schritt 4** Temperatur einstellen. Drücken Sie: **OK**.
- Schritt 5** Drücken Sie: **START**.
Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Kochens anschließen.

Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten

- Schritt 6** Schalten Sie den Backofen aus.

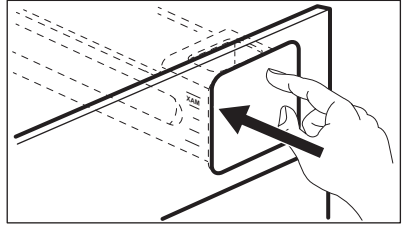
6.2 Wassertank



- A. Abdeckung
- B. Wellenbrecher
- C. Schublade
- D. Wasser-Einflüllöffnung
- E. Skala
- F. Vordere Abdeckung

6.3 Benutzung: Wassertank

Schritt 1 Drücken Sie auf die Frontabdeckung des Wassertanks.



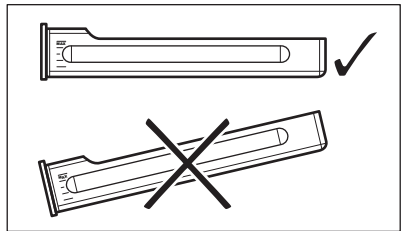
Schritt 2 Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Das können Sie auf zwei Arten tun:

A: Lassen Sie den Wassertank im Backofen und füllen Sie Wasser mit einem Gefäß ein.

B: Nehmen Sie den Wassertank aus dem Backofen und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.

Schritt 3 Tragen Sie den Wassertank in horizontaler Position, um kein Wasser zu verschütten.

Schritt 4 Setzen Sie den Wassertank nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die Frontabdeckung, bis sich der Wassertank im Ofen befindet.



Schritt 5 Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.

⚠ VORSICHT!

Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern.

6.4 Einstellung: Steamify - Dampf-Ofenfunktion

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.

Schritt 2 Drücken Sie . Stellen Sie die Dampf-Ofenfunktion ein.

Schritt 3 Drücken Sie: **OK**. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.

Schritt 4 Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

Dampf garen
50 - 100 °C

Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.

Dampf zum Schmoren
105 - 130 °C

Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.

Dampf zum sanften Überbacken

135 - 150 °C

Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.

Dampf zum knusprig Backen und Braten

155 - 230 °C

Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren.

Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.

Schritt 5Drücken Sie: **OK**.

Schritt 6

Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und abzunehmen.

Schritt 7

Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.

**WARNUNG!**

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

Verwenden Sie die Skala am Wassertank.

Schritt 8

Reinigen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Tuch. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.

Schritt 9Drücken Sie: **START**.

Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.

Schritt 10

Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu.

Am Ende des Garvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen.

Schritt 11

Schalten Sie den Backofen aus.

Schritt 12

Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.

Schritt 13

Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

6.5 Einstellung: SousVide-Garen


Schritt 1

Schalten Sie den Backofen ein.

Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.

Schritt 2Drücken Sie: .

Schritt 3Drücken Sie: **OK**. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.

Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie: OK .
Schritt 5	Drücken Sie  . Das Display zeigt die Timer-Einstellungen an.
Schritt 6	Stellen Sie den Timer ein und drücken Sie: OK .
Schritt 7	Drücken Sie: START .
Schritt 8	Restwasser kann sich auf den Vakuumbeuteln und im Garraum ansammeln. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Verwenden Sie einen Teller und ein Handtuch, um die Vakuumbbeutel zu entnehmen. Entfernen Sie das Wasser vom Boden des Garraums mit einem Schwamm, wenn der Backofen abgekühlt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

6.6 Einstellung: Koch-Assistent



Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor



Die Garstufe für die Speise:






- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Drücken Sie:  . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
Schritt 5	Drücken Sie: START .







6.7 Ofenfunktionen




STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratiniere und Überbacken.








Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.



SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Joghurt-Funktion	Zum Zubereiten von Joghurt. Die Lampe ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Gratinieren und Überbacken

Ofenfunktion	Gerät
 Niedertemperaturgaren	Für zarte, saftige Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 Steamify	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.
 SousVide-Garen	Der Funktionsname bezieht sich auf eine Kochmethode in vakuumversiegelten Kunststoffbeuteln bei niedrigen Temperaturen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt SousVide Garen unten und im Kapitel „Hinweise und Tipps“ mit den Kochtabellen.
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Lebensmitteln mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Wärme wird auf sanfte und gleichmäßige Weise verteilt, wodurch der Geschmack und das Aroma der Speisen wiederhergestellt werden, als ob sie frisch zubereitet wären. Diese Funktion kann verwendet werden, um Lebensmittel direkt auf einem Teller aufzuwärmen. Sie können mehr als einen Teller gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen aufwärmen.
 Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Dampfgaren	Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch
 Feuchtigkeit, hoch	Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchtigkeit, mittel	Die Funktion eignet sich zum Kochen von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie Brot und süßem Hefeteig. Dank der Kombination aus Dampf und Hitze erhält das Fleisch eine saftige und zarte Textur und Hefeteigbackwaren bekommen eine knusprige und glänzende Oberfläche.
 Feuchtigkeit, niedrig	Die Funktion eignet sich für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Dank der Kombination aus Dampf und Hitze erhält Fleisch eine zarte und saftige Textur sowie eine knusprige Oberfläche.

6.8 Hinweise zum:Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß:IEC/EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Kochanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“,Feuchte Umluft.Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktionen	Anwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwacht die Einschaltdauer der Funktion. Uptimer – du kannst ihn ein- und ausschalten.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: Uhrzeit.

Einstellen der Uhr

Schritt 3 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: **OK**.

Einstellen der Gardauer

Schritt 1 Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Schritt 2 Drücken Sie: .

Schritt 3 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: **OK**.

Auswählen der Option „Ende“

Schritt 1 Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Schritt 2 Drücken Sie: .

Schritt 3 Stellen Sie die Gardauer ein.

Schritt 4 Drücken Sie: ● ● ● .

Schritt 5 Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.

Schritt 6 Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.

Schritt 7 Drücken Sie: **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs

Schritt 1 Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.

Schritt 2 Drücken Sie: .

Schritt 3 Stellen Sie die Gardauer ein.

Schritt 4 Drücken Sie: ● ● ● .

Schritt 5 Drücken Sie: Zeitvorwahl.

Schritt 6 Wählen Sie den Wert.

Schritt 7 Drücken Sie: **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen

Schritt 1 Drücken Sie: .

Ändern der Timer-Einstellungen

Schritt 2 Stellen Sie den Timerwert ein.

Schritt 3 Drücken Sie: **OK**.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

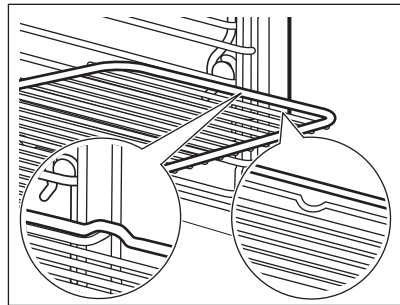
8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind

auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

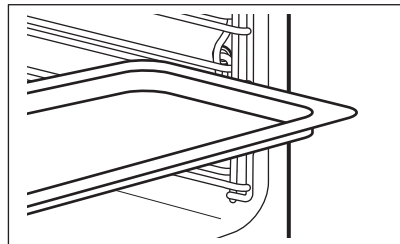
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



Backblech / Auflauffanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



8.2 Temperatursensor

Temperatursensor – misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:



Backofentemperatur: mindestens 120 °C.



Die Backofentemperatur.

Für beste Garergebnisse:

Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.

Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

8.3 Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen ein.

Schritt 2 Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

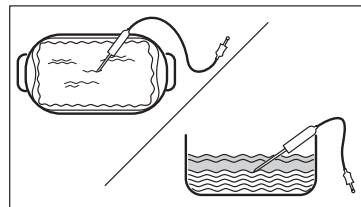
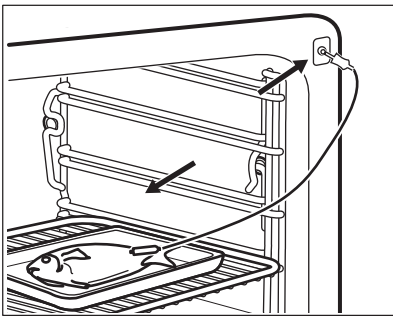
Schritt 3 Einsetzen: Temperatursensor.

Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors in der Mitte und am dicksten Teil des Fleischstücks oder Fisches ein. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensors im Gericht befindet.


Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors genau in der Mitte des Auflaufs ein. Temperatursensor sollte während des Backens richtig positioniert sein. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zur Unterstützung des Silikongriiffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors darf den Boden einer Backform nicht berühren.



Schritt 4 Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse vorne am Ofen. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.




Schritt 5 Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.

Schritt 6	Drücken Sie ● ● ● , um die bevorzugte Option einzustellen: <ul style="list-style-type: none"> • Alarmsignal – Der Signalton ertönt, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht. • Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Der Signalton ertönt und der Ofen schaltet sich aus, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht.
Schritt 7	Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: OK , um den Hauptbildschirm aufzurufen.
Schritt 8	Drücken Sie: START . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
Schritt 9	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Steckdose und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.
<p> WARNUNG!</p> <p>Es besteht das Risiko von Verbrennungen, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.</p>	

9. ZUSATZFUNKTIONEN



9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
Schritt 3	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie + , um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK .
	– zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.
	– zum Abbrechen der Einstellung drücken.



9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
Schritt 3	 ,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

9.3 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende, Niedertemperaturgaren.

9.4 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen








Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.






Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.


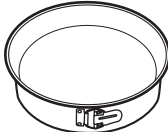


10.2 Feuchte Umluft

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	1	20 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	1	25 - 35
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	1	30 - 40
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	25 - 35
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	25 - 35

		 (°C)		 (Min.)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	1	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	15 - 25
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

			
Pizzapfanne	Backform	Förmchen	Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.





Dampffunktion

Verwende die Funktion: Dampfgaren.

Schiebe das Backblech in die erste Einschubebene.

Verwende die zweite Einschubebene.

Stelle die Temperatur auf 100 °C ein.

	 Behälter (Gastronorm)	 kg	 Min
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	8 - 9
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	10 - 11
Erbsen, gefroren	1 x 2/3 perforiert	2	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

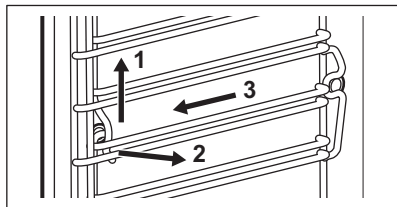
Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.

Schritt 3 Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.

Schritt 4 Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

Vor dem Start:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.

Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.


Schritt 1 Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.

Schritt 2 Wählen Sie: Menü / Reinigung.

Funktion	Beschreibung	Dauer
Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.

Schritt 3 Drücken Sie **START**. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.

Schritt 4 Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.

Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus.

Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.
Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.

Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

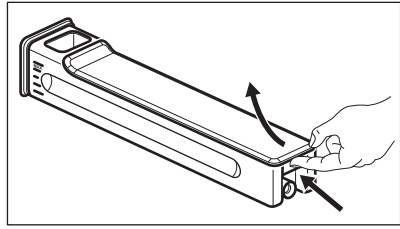
Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Reinigung: Wassertank

Schritt 1 Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.

Schritt 2 Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.

Schritt 3 Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schubladenaufnahme, bis er heraus springt.



Schritt 4 Reinigen Sie die Teile des Wassertanks mit Leitungswasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.

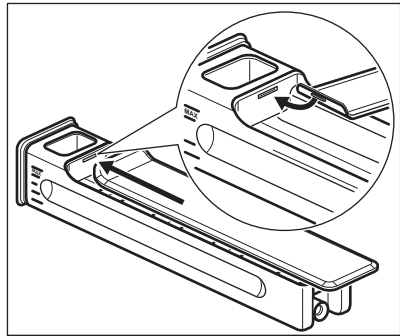
Schritt 5 Setzen Sie den Wassertank ein.

Schritt 6 Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Schieben Sie ihn in die Schublade.

Schritt 7 Bringen Sie den Deckel an. Führen Sie zuerst das vordere Rastelement ein, und drücken Sie den Deckel dann gegen die Tankaufnahme.

Schritt 8 Setzen Sie den Wassertank ein.

Schritt 9 Schieben Sie den Wassertank in den Backofen, bis er einrastet.



11.6 Benutzung: Entkalkung

Bevor Sie beginnen:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min

Schritt 1 Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.

Schritt 2 Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.

Schritt 3 Füllen Sie den restlichen Teil des Wassertanks bis zum Höchststand mit Wasser auf.

Schritt 4 Wählen Sie: Menü / Reinigung.

Schritt 5 Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.

Schritt 6 Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Auflaufpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.

Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min

Schritt 7 Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet. Setzen Sie den Wassertank ein.

Schritt 8 Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.

i Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Nach Abschluss der Entkalkung:

Schalten Sie den Backofen aus. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank. Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

i Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Backofen vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.

11.7 Entkalkungserinnerungen

Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf den Backofen zu entkalken. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

Typ	Beschreibung
Sanfte Erinnerung	Empfiehl die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.

11.8 Benutzung: Spülen

Bevor Sie beginnen:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1 Setzen Sie die Auflauffanne in die erste Einschubebene ein.

Schritt 2 Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.

Schritt 3 Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen.
Dauer: ca. 30 Min

Schritt 4 Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.

Schritt 5 Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.

i Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.9 Trocknungserinnerung

Nach Verwendung einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

11.10 Benutzung: Trocken

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

Schritt 1 Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.

Schritt 2 Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.

Schritt 3 Wählen Sie das Menü: Reinigung / Trocken.

Schritt 4 Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

11.11 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

⚠️ WARNUNG!

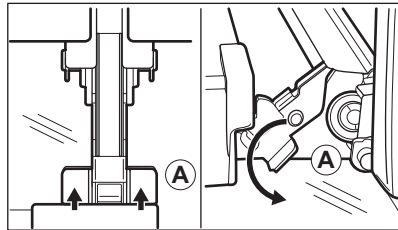
Die Tür ist schwer.

⚠️ VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

Schritt 1 Öffnen Sie die Tür vollständig.

Schritt 2 Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.

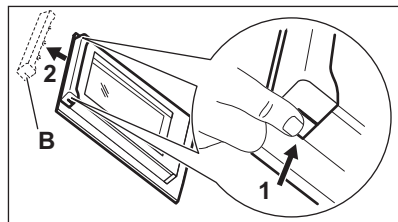


Schritt 3 Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

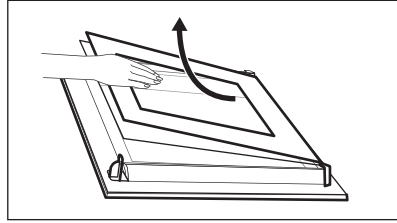
Schritt 4 Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

Schritt 5 Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

Schritt 6 Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



Schritt 7 Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.



Schritt 8 Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Schritt 9 Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich andernfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

11.12 Austausch: Lampe

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

Schritt 2

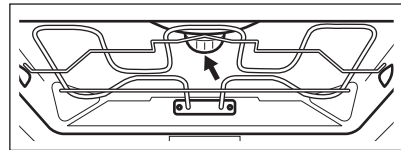
Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1 Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



Schritt 2 Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.

Schritt 3 Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Schritt 4 Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

12. FEHLERSUCHE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf



Mögliche Ursache



Problembehebung

Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.

Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen.“ Uhrfunktionen.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

Schließen Sie die Tür vollständig.

Die Sicherung ist durchgebrannt.

Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.

Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.



Komponenten



Beschreibung



Problembehebung

Die Lampe ist durchgebrannt.

Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.



Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei



Beschreibung



Mögliche Ursache



Problembehebung

Der Wassertank bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.

Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig eingedrückt.

Setzen Sie den Wassertank bis zum Anschlag in das Gerät ein.

Wasser tritt aus dem Wassertank aus.

Sie haben den Deckel des Wassertanks oder den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.

Setzen Sie den Deckel des Wassertanks und den Wellenbrecher richtig ein.



Probleme beim Reinigungsvorgang



Beschreibung



Mögliche Ursache



Problembehebung

Der Wassertank ist schwer zu reinigen.

Deckel und Wellenbrecher wurden nicht entfernt.

Nehmen Sie den Deckel und den Wellenbrecher heraus.



Probleme beim Reinigungsvorgang



Beschreibung



Mögliche Ursache



Problembehebung

Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.

Der Wassertank war nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.

Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker / Wasser befindet.

Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.

Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.

Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Geräts. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne das nächste Mal in die erste Einschubebene ein.

Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.

Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht.

Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.

Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.

Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als das Gerät noch zu heiß war.

Warten Sie, bis das Gerät kalt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.

Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Gerät entfernt.

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät. Wiederholen Sie die Reinigung.

Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie

die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an.

Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.



Code und Beschreibung



Problembehebung

F111 – Temperatursensor wurde nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.

Stecken Sie Temperatursensor vollständig in die Steckdose.

F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.

Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.

F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.

Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.



Code und Beschreibung



Problembesehung

F131 - Die Temperatur des Dampfgarersensors ist zu hoch.

Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

F144 – der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen.

Entleeren Sie Wassertank und füllen Sie ihn erneut auf.

F508 – Der Wassertank funktioniert nicht richtig.

Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907
Energieeffizienzindex	61.6
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.89kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.45kWh/Programm
Anzahl der Garraume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	43l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen

	KSE792280M	36.6kg
Masse	KSK792280B	36.6kg
	KSK792280M	35.7kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im

Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Menüpunkt	Anwendung	
Koch-Assistent	Liste der automatischen Programme.	
Reinigung	Liste der Reinigungsprogramme.	
Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.	
Optionen	Konfigurieren des Geräts.	
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Gerät
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Reinigung des Dampfgenerator-Kreislaufs. Nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen benutzen.

14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint der Text Kindersicherung im Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.4 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

14.5 Untermenü für: Service






Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

15. DAS IST GANZ EINFACH!


Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit
---------	------------	------------	------------	-------------	---------




Machen Sie sich vertraut mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:

 EIN / AUS	 Menü	 Favoriten	 Kurzzeitwecker	 Temperatursondensor	START / STOP
---	--	---	--	---	-----------------

Erste Schritte

Schnellstart	Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Schritt 1 Halten Sie gedrückt: ①.	Schritt 2  ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Schritt 3 Drücken Sie: START .
Schnellabschaltung	Schalten Sie das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	① – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		

Beginnen Sie mit dem Kochen

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	 ... – Wählen Sie die Ofenfunktion.	 – Einstellung der Temperatur.	OK – Zur Bestätigung drücken.	START – Zum Starten des Garvorgangs drücken.




Garen mit Dampf – Steamify

Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

Dampfgaren	Dampf zum Schmoren	Dampf zum sanften Überbacken	Dampf zum knusprig Backen und Braten
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.

Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:

Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  Koch-Assistent.	Wählen Sie die Speise.



Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer

10% Finish Assist

Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.

Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1Min.**

Reinigen Sie das Gerät mit Dampfreinigung

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Drücken Sie: 	Drücken Sie: 	Wählen Sie den Modus:
Dampfreinigung		Für eine leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus		Für eine gründliche Reinigung.
Entkalkung		Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen		Zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

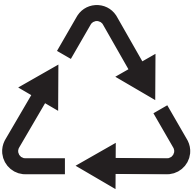
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registeraeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.aeg.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	322
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	323
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	326
4. KEZELŐPANEL.....	328
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	329
6. NAPI HASZNÁLAT.....	330
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	337
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	338
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	340
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	342
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	343
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	349
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	351
14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	353
15. EGYSZERŰ!.....	354
16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	355

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- 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.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig

használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készülékeknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	444 (460) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	455 mm
Készülék hátulsó részének magassága	440 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtónál	882 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	3.5x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek

legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetéjére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.

- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbent fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Gőzsütés

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.6 Belső világítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás

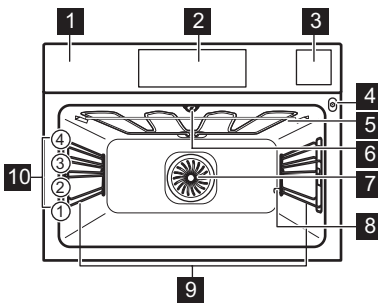
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés

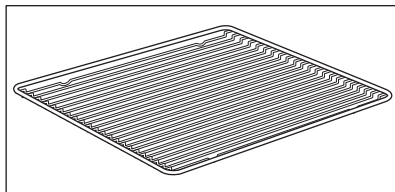


- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Víztartály
- 4 Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kifolyócső vízkömentesítése
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

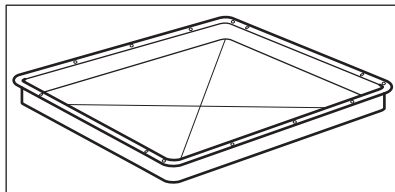
Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



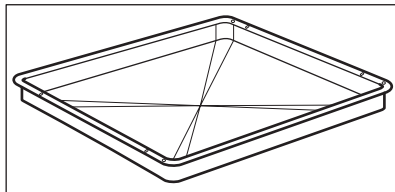
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



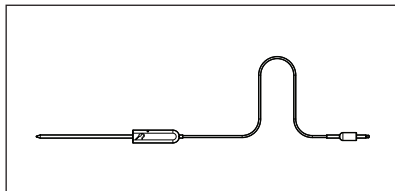
Mély tepsi

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



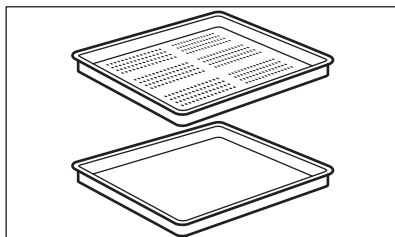
Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



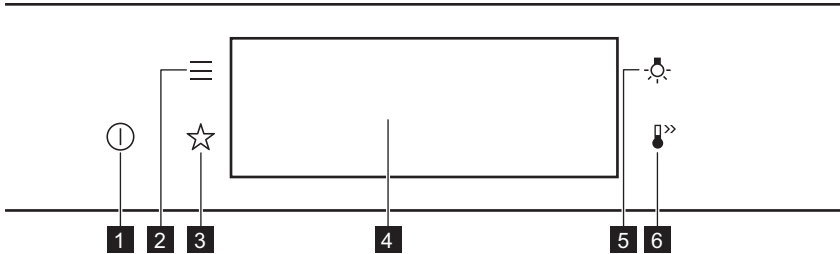
Gőzölő készlet

Egy perforálatlan és egy perforált edény. A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél használandó. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztból készült kása), tészta.



4. KEZELŐPANEL

4.1 A kezelőpanel áttekintése



1	BE / KI	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
2	Menü	A készülékfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.



Nyomja meg a

Érintse meg ujjhegygel a felületet.



Áthelyezés

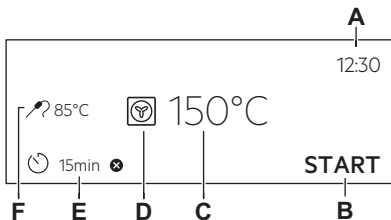
Húzza végig az ujját a felületen.



Tartsa nyomva

Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

4.2 Kijelző



Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.

- A. Pontos idő
- B. START/LEÁLLÍTÁS
- C. Hőmérséklet
- D. Sütőfunkciók
- E. Időzítő
- F. Hűhőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek)

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.

OK

Választás / beállítás megerősítése.



Visszalépés egy szinttel a menüben.



Az utolsó művelet visszavonása.



A kiegészítő funkciók be- és ki-kapcsolása.

Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.



A funkció be van kapcsolva.



A funkció be van kapcsolva.
A főzés automatikusan leáll.



A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.

Időzítő visszajelzők



A funkció beállítása: Késleltetett indítás.



A beállítás törlése.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás



1. lépés

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.



2. lépés

Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.



3. lépés

Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Vízkeménység, Pontos idő.

5.3 Hogyan állítsa be: Vízkeménység

Amikor csatlakoztatja a sütőt az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet. Használja a gőzölő készlethez mellékelt indikátorpapírt.

**1. lépés**

Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 másodpercig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.

**2. lépés**

A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.

**3. lépés**

1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.

**4. lépés**

A vízkeménység beállítása: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.

i Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A vízkeménység ellenőrzését a tesztet követően egy percen belül végezze el.

A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt (dH) a hozzá tartozó kalciumtartalommal és vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.

Vízkeménység		Indikátorpapír	Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Vízminőség szintje
Szint	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	lágý
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mérsékelt kemény
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kemény
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	nagyon kemény

Amikor a csapvíz keménységének értéke 4, palackozott vízzel töltsé fel a víztartályt.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
2. lépés	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.
3. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: OK . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: OK funkciót.

5. lépés

Nyomja meg: **START** funkciót.

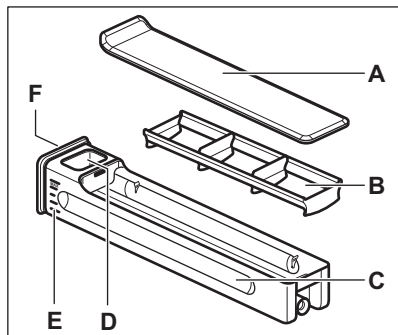
Hűshőmérő szenzor - a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.

STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.

6. lépés

Kapcsolja ki a sütőt.

6.2 Víztartály

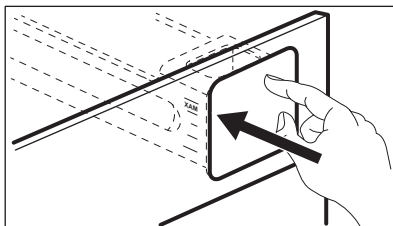


- A. Fedél
- B. Hullámtörő
- C. Fiók
- D. Vízbetöltő nyílás
- E. Skála
- F. Elülső burkolat

6.3 Használata: Víztartály

1. lépés

Nyomja meg a víztartály elején levő burkolatot.



2. lépés

Töltse fel a víztartályt a maximális szintig. Ez két módon végezhető el:

A: Hagyja a víztartályt a sütőben, és töltsön bele vizet egy edényből.

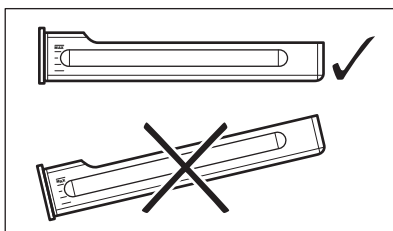
B: Vegye ki a víztartályt sütőből, és a vízcsapból töltsse fel.

3. lépés

A víz kicsöppenésének elkerüléséhez vízszintes helyzetben vigye a víztartályt.

4. lépés

A víztartályt feltöltés után ugyanabba a helyzetbe tegye vissza a helyére. Addig nyomja az elülső burkolatot, míg a víztartály teljesen a helyére nem kerül a sütőben.



5. lépés Minden használat után ürítse ki a víztartályt!

 **VIGYÁZAT!**

A víztartályt tartsa távol a forró felületektől.

6.4 Beállítása: Steamify - Gőzölés sütőfunkció

1. lépés Kapcsolja be a sütőt.
Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.

2. lépés Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.

3. lépés Nyomja meg: **OK**. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.

4. lépés Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.

Gőz gőzöléshez
50 - 100 °C
Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez.

Gőz sütéshez
105 - 130 °C
Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajtorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez.

Gőz gyenge pirításhoz
135 - 150 °C
Ideális hús, zöldség/hús felfújtak, töltött zöldségek, hal és csőben sült ételek készítéséhez. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.

Gőz sütéshez (tészta vagy hús)
155 - 230 °C
Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepény, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez.
Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.

5. lépés Nyomja meg: **OK** funkciót.

6. lépés Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz és eltávolításhoz.

7. lépés Hideg vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml). Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.

 **FIGYELMEZTETÉS!**



Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.

Segítségül használja a víztartályon levő skálát.

8. lépés Szükség esetén a víztartály külsejét puha kendővel törölje át. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.

9. lépés	Nyomja meg: START funkciót. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.
10. lépés	Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt. A sütés végén a hűtőventilátor gyorsabban forog a gőz eltávolítása érdekében.
11. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.
12. lépés	A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.
13. lépés	A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehűlt, puha kendővel törölje szárazra a sütőtérrel.

6.5 Hogyan állítsa be: SousVide sütés

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Nyomja meg: OK . A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet, majd nyomja meg ezt: OK funkciót.
5. lépés	Nyomja meg a  gombot. A kijelző az időzítő beállításait mutatja.
6. lépés	Állítsa be az időzítőt, majd nyomja meg ezt: OK funkciót.
7. lépés	Nyomja meg: START funkciót.
8. lépés	Víz maradhat a vákuumzacskókon és a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. A vákuumzacskókat egy tányér és egy konyharuha segítségével vegye ki. Amikor a sütő lehűlt, egy szivaccsal távolítsa el a sütőtér aljából a vizet. Puha törülőruhával törölje szárazra a sütőtérrel.

6.6 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés


Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.


Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.








3. lépés Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés.

4. lépés Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.


5. lépés Nyomja meg: START funkciót.









6.7 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 a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) 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.








SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Joghurt funkció	Joghurt készítéséhez. A sütőlámpa ennél a funkciónál nem világít.
 Edény Melegítés	A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Melegen tartás	Élelmiszerek melegen tartásához.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

GŐZÖLÉS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Steamify	A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja.
 SousVide sütés	A funkció neve alacsony hőmérsékleten, vákuumzárású műanyag tasakokban történő sütésre utal. További információkért olvassa el az alábbi SousVide sütés című részt, valamint a sütési táblázatokban található „Hasznos tanácsok és tippek” című fejezetet.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Regenerálódás</p>	<p>Az étel gőzzel történő újramelegítése megakadályozza a felület kiszáradását. A hő kímélő és egyenletes módon oszlik el, így az étel íze és aromája ugyanolyan lesz, mint az elkészült ételé. Ez a funkció az étel közvetlenül a tányéron történő újramelegítésére használható. Egyszerre több tányért is felmelegíthet, különböző polcszintek használatával.</p>
 <p>Kenyér</p>	<p>A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.</p>
 <p>Tészta kelesztés</p>	<p>A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.</p>
 <p>Vital Sütés</p>	<p>Zöldségek, köretek és hal párolása</p>
 <p>Páratartalom, magas</p>	<p>A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepények, Terrine (pástétom) és halak.</p>
 <p>Páratartalom, közepes</p>	<p>A funkció dinsztelt és párolt húsok, valamint kenyér és édes kelt tészták sütésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása miatt a hús szaftossá és puhává válik, a kelt tésztájú sütemények pedig ropogóssá és fényessé válnak.</p>
 <p>Páratartalom, alacsony</p>	<p>Ez a funkció húsokhoz, szárnyasokhoz, sütőedényekhez és felfújtakhoz használható. A gőz és a hő kombinációjának köszönhetően a hús puha, szaftos állagúvá és kérges felületűvé válik.</p>

6.8 Megjegyzések:Konvekciós levegő (nedves)

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezteet. Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók leírása


Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késletetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késletetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Működésidőzítő	Ellenőrzi, hogy a funkció mennyi ideig működik. Működésidőzítő – be- és kikapcsolhatja.

7.2 Hogyan állítsa be: Órafunkciók


Az óra beállítása

- 1. lépés** Kapcsolja be a sütőt.
- 2. lépés** Nyomja meg: Pontos idő.
- 3. lépés** Állítsa be az időt. Nyomja meg: **OK** funkciót.



Főzési időtartam beállítása

- 1. lépés** Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
- 2. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 3. lépés** Állítsa be az időt. Nyomja meg: **OK** funkciót.

A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

- 1. lépés** Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
- 2. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 3. lépés** A sütési idő beállítása.
- 4. lépés** Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
- 5. lépés** Nyomja meg: Művelet befejezése.
- 6. lépés** Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése.
- 7. lépés** Nyomja meg: **OK**. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzés indításának késleltetése


- 1. lépés** Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- 2. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 3. lépés** A sütési idő beállítása.
- 4. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 5. lépés** Nyomja meg: Késleltetett indítás.
- 6. lépés** Válassza ki az értéket.
- 7. lépés** Nyomja meg: **OK**. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

Az időzítő beállításának módosítása

- 1. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 2. lépés** Állítsa be az időzítési értéket.
- 3. lépés** Nyomja meg: **OK** funkciót.

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

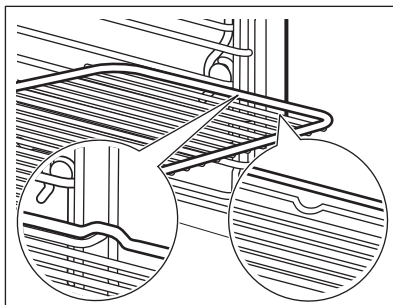
8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcraól.

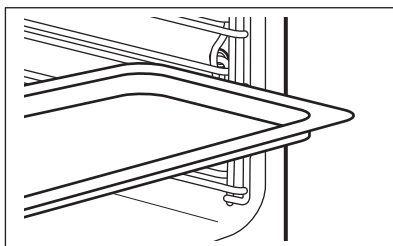
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősinjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősinjei közé.



8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

8.3 Használata: Húshőmérő szenzor

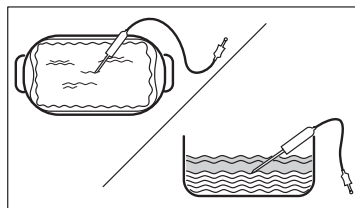
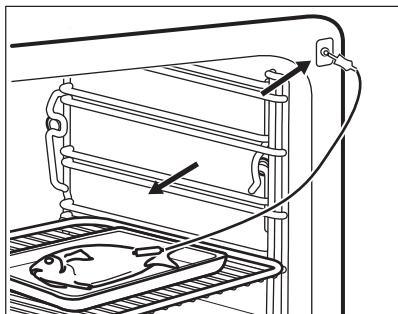
- 1. lépés** Kapcsolja be a sütőt.
- 2. lépés** Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
- 3. lépés** Helyezze be: Húshőmérő szenzor.

Hús, szárnyas és hal

Zöldség/hús felfújtak

Helyezze be ennek a hegyét: Hűshőmérő szenzor a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Győződjön meg arról, hogy a következő lea- glább 3/4-e: Hűshőmérő szenzor az étel belsejében van.

Helyezze be ennek a hegyét: Hűshőmérő szenzor pontosan a casserole közepében. Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sű- tődény peremével támassza alá a következő szilikon fo- gantyúját: Hűshőmérő szenzor. A következő hegye: Hűs- hőmérő szenzor ne érintse meg a sűtődény alját.



4. lépés Csatlakoztassa Hűshőmérő szenzor a sűtő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor.

5. lépés  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

6. lépés

- ● ● - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:
- Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.
- Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sűtő leáll.

7. lépés Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: **OK** a fő képernyőre lépéshez.

8. lépés Nyomja meg: **START** funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sűtve.

9. lépés Vegye ki Hűshőmérő szenzor a dugaszt a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sűtőből.



⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn, mivel Hűshőmérő szenzor felforrósodik. Legyen óva- tos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.


9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sűtőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.



-
- 1. lépés** Kapcsolja be a készüléket.
-
- 2. lépés** Válassza ki a megfelelő beállítást.
-
- 3. lépés** Nyomja meg: . Válassza ezt: Kedvencek.
-
- 4. lépés** Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése.
-
- 5. lépés** Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg a  gombot.
-

 - 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 készüléket.
-
- 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 készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefűvás, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok








A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

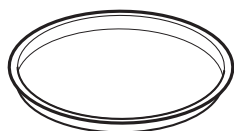
További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési tanácsok megtalálásához nézze meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

10.2 Konvekciós levegő (nedves)

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	180	1	20 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	1	25 - 35
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	1	30 - 40
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	1	25 - 35
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	1	25 - 35
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	1	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	1	15 - 25
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40

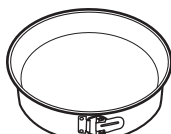
10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.



Pizzaserpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő



Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság



Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő

10.4 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1. szabványnak megfelelően





Gőz funkció

Használja a következő funkciót: Vital Sütés.

Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

			
	Tartály (Gastronorm)	kg	perc
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	0.3	8 - 9
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	max.	10 - 11
Borsó, gyorsfagyasztott	1 x 2/3 perforált	2	Amíg a hőmérséklet a leghidegebb ponton el nem éri a 85 °C-t.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.

A sütőtér alját néhány csepp ecettel tisztítsa meg a vízkőmaradványoktól.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződések elnyelése érdekében mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlőronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

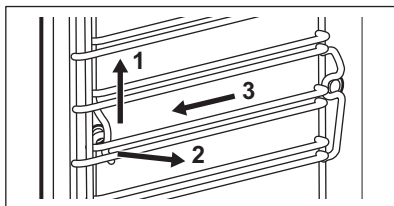
Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlőronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
2. lépés A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.
3. lépés Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
4. lépés Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.



A polctartókat a kiszerezéssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás

Elindítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Vegyen ki minden tartozékot és a kivethető polcvezető síneket.

Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa a sütőtér alját és a sütőajtó üvegeinek belső oldalát.

1. lépés Töltse fel a víztartályt a maximális szintig.
2. lépés Válassza ezt: Menü / Tisztítás.

Funkció	Leírás	Időtartam
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás	30 perc
Gőz tisztítás plusz	Normál tisztítás Permetezzen mosogatószerrel a sütő belsejének felületére.	75 perc

3. lépés Nyomja meg a **START** gombot. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható.

4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

i Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt.

Miután a sütő lehült, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét.
Távolítsa el a víztartályban lévő maradék vizet.

Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

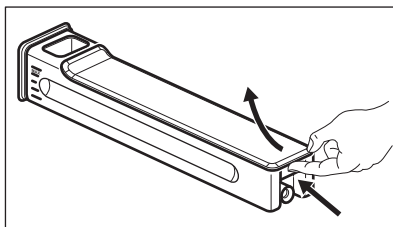
Használja a következő funkciót: Gőz tisztítás plusz.

11.5 Tisztítás: Víztartály

1. lépés Vegye ki a víztartályt a sütőből.

2. lépés Távolítsa el a víztartály fedelét. A fedelet a hátul található kiemelkedésnek megfelelően emelje fel.

3. lépés Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytesttől, míg ki nem pattan.



4. lépés Vízrel és szappannal mossa meg a víztartály részeit. Ne használjon súrolószivacsot, és ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.

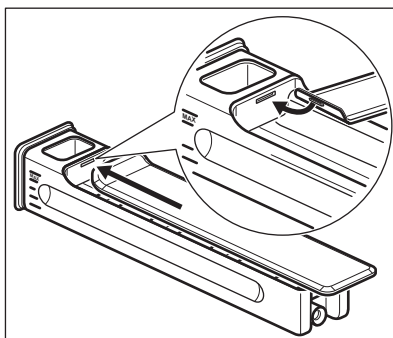
5. lépés Szerelje össze a víztartályt.

6. lépés Pattintsa a helyére a hullámtörőt. Nyomja be a víztartály testébe.

7. lépés Szerelje fel a fedelet. Először az első rögzítőelemet illessze be, majd nyomja a víztartály testéhez.

8. lépés Helyezze be a víztartályt.

9. lépés A víztartályt rögzülésig tolja a sütő irányába.



11.6 Használata: Vízkőmentesítés

Elindítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.	Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e.
--	---	--

Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc

- 1. lépés** Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
- 2. lépés** Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
- 3. lépés** Ezután a maximális szintig töltsse fel vízzel a víztartályt.
- 4. lépés** Válassza ezt: Menü / Tisztítás.
- 5. lépés** Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkőtelenítés első szakasza megkezdődik.
- 6. lépés** Az első szakasz végén őrítse ki a mély tepsit, majd helyezze vissza az első polcszintre.

A második szakasz időtartama: körülbelül 35 perc

- 7. lépés** Töltsön a víztartályba vizet. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon vízkőoldó a víztartályban. Helyezze be a víztartályt.
- 8. lépés** A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

Amikor a vízkőtelenítés véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütőteret. Távolítsa el a visszamaradt vizet a víztartályból.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.
-----------------------	---	--

 Ha vízkő-maradványok találhatók a sütőben a vízkőtelenítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.

11.7 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkőtelenítésének elvégzésére. A vízkőtelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

Típus	Leírás
Finom emlékeztető	Javasolja, hogy vízkőtelenítse a sütőt.
Határozott emlékeztető	Kötelezi, hogy vízkőtelenítse a sütőt. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajlja végre a sütő vízkőtelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor.

11.8 Használata: Öblítés

Elindítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

- 1. lépés** Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
- 2. lépés** Töltsön a víztartályba vizet.
- 3. lépés** Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés.
Időtartam: 30 perc körül
- 4. lépés** Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
- 5. lépés** A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

11.9 Szárítási emlékeztető

Gőzben sütés funkció használata után a kijelzőn üzenet jelenik meg, amely a sütő kiszárítását javasolja.

Nyomja meg az IGEN gombot a sütő kiszárításához.

11.10 Használata: Szárítás

Alkalmazza ezt gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszárításához.

- 1. lépés** Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.
- 2. lépés** Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
- 3. lépés** Válassza ki a menüt: Tisztítás / Szárítás.
- 4. lépés** Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

11.11 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.

FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

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 rögzítőkarkokat (A) az ajtó két zsanérjára.	
3. lépés	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.	
4. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.	
5. lépés	Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.	
6. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	
7. lépés	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
8. lépés	Tisztítás után ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
9. lépés	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.	

11.12 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés

2. lépés

3. lépés

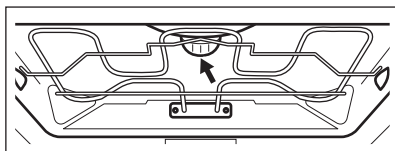
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

- 1. lépés** Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



- 2. lépés** Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrát.
- 3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
- 4. lépés** Illessze a fémgyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.

12. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...



A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



Lehetséges ok

A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.

Az óra nincs beállítva.

Az ajtó nem csukódik rendesen.

Leolvadt a biztosíték.

A készülék Gyerekzár be van kapcsolva.



Megoldás

Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.

Állítsa be az órát, a részleteket lásd: Órafunkciók fejezet, Beállítás: Órafunkciók.

Teljesen zárja be az ajtót.

Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók.



Alkotóelemek



Leírás

Kiégett az izzó.



Megoldás

Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.



A víztartály nem működik megfelelően



Leírás

A készülék nem tartja meg a víztartályt a behelyezés után.

Víz folyik ki a víztartályból.



Lehetséges ok

Nem nyomta be teljesen a víztartály testét.

A víztartály fedele vagy a hullámtörő nincs megfelelően felszerelve.



Megoldás

Teljesen tolja be a víztartályt a készülékbe.

Szerelje fel ismét a víztartály fedelét és a hullámtörőt.



Hibák a tisztítási eljárásnál



Leírás

Nehéz kitisztítani a víztartályt.

Nincs víz a mély tepsiben a vízkömentés után.

Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkömentés után.

Túl sok víz található a sütőtér alján a tisztítás után.

A tisztítás hatásfoka nem kielégítő.



Lehetséges ok

Nem távolította el a fedelet és a hullámtörőt.

A víztartály nem volt feltöltve a maximális szintig.

A mély tepsi nem a megfelelő polcsinten helyezkedik el.

A tisztítás megkezdése előtt túl sok tisztítószerrel tett a készülékbe.

A tisztítást túl meleg készüléknél indította el.

A tisztítás előtt nem távolított el minden tartozékot a készülékből.



Megoldás

Távolítsa el a fedelet és a hullámtörőt.

Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban.

Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a készülék aljából. Legközelebb helyezze a mély tepsit az első polcszintre.

Legközelebb a sütőtér falait vékony, egyenletes rétegben vonja be a tisztítószerrel.

Várja meg, hogy a készülék lehűljön. Ismétlje meg a tisztítást.

Vegyen ki minden tartozékot a készülékből. Ismétlje meg a tisztítást.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismétlje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.



Kód és leírás

F111 - Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.

F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.



Megoldás

Teljesen csatlakoztassa Hűshőmérő szenzor az aljzatba.

Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.



Kód és leírás



Megoldás

F908 - a készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.

Kapcsolja ki és be a készüléket.

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi készülékfunkció továbbra is a szokásos módon működik.



Kód és leírás



Megoldás

F131 - a gőzfejlesztő rendszer érzékelőjének hőmérséklete túl magas.

Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön. Kapcsolja be ismét a készüléket.

F144 - az érzékelő itt: Víztartály nem tudja mérni a vízszintet.

Űrítse ki ezt: Víztartály és töltsé újra.

F508 - a(z) Víztartály nem működik megfelelően.

Kapcsolja ki és be a készüléket.

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907
Energihatékonysági szám	61.6
Energihatékonysági osztály	A++
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.89kWh/ciklus

Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.45kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	43l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	KSE792280M	36.6kg
	KSK792280B	36.6kg
	KSK792280M	35.7kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomitést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a

kijelző megjeleníti a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.


14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Szárítás	A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához.
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás.
Gőz tisztítás plusz	Alapos tisztítás.
Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer tisztítása. Gyakori gőzöléses főzés esetén öblítse át a gőzfejlesztő rendszert a főzés után.

14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a beállítás be van kapcsolva, a(z) Gyerekszár szöveg jelenik meg a kijelzőn, amikor bekapcsolja a készüléket. A készülék használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Bekapcsolt kiegészítő funkció mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkciónál áll rendelkezésre.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

14.4 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél:  funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Vízke ménység	A vízke ménység beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

14.5 Almenü ehhez: Szervíz






Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktiváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

15. EGYSZERŰ!




Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:




Nyelv	Kijelző fényerő	Nyomógomb Hang	Figyelmeztető hangerő	Vízke ménység	Pontos idő
-------	-----------------	----------------	-----------------------	---------------	------------

Ismerkedjen meg a kezelőpanellen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:




 BE / KI	 Menü	 Kedvencek	 Időzítő	 Hűshőmérő szenzor	START / STOP
---	--	---	---	---	-----------------

A készülék használatának megkezdése



Gyors elindítás	Kapcsolja be a készüléket, majd kezdjen főzni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	1. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.	2. lépés  ... - válassza ki a kívánt funkciót.	3. lépés Nyomja meg: START funkciót.
Gyors kikapcsolás	A készüléket bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	 - tartsa nyomva a gombot, amíg a készülék ki nem kapcsol.		

Főzés elindítása				
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
			OK	START
- a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.	- válassza ki a sütő-funkciót.	- állítsa be a következő: hőmérséklet.	- nyomja meg a megerősítéshez.	- nyomja meg a főzés elindításához.


Gőzöléses főzés - Steamify			
Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.			
Gőz gőzöléshez	Gőz sütéshez	Gőz gyenge piritáshoz	Gőz sütéshez (tésztá vagy hús)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C


Sajátítsa el a gyors főzés módszerét				
Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:				
Előre programozott sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  Előre programozott sütés.	Válassza ki az ételt.

A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat	
10% befejezési segéd Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.	A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a +1perc gombot.

A készülék tisztítása gőztisztítással		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Nyomja meg ezt: 	Nyomja meg ezt: 	Válasszon üzemmódot:
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás.	
Gőz tisztítás plusz	Alapos tisztításhoz.	
Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkő lerakódásoktól való megtisztításához.	
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítése és tisztítása a gőz funkciók gyakori használata esetén.	

16. 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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registreaeg.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:


www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	358
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	359
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	362
4. VADĪBAS PANELIS.....	363
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	364
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	366
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	372
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	374
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	376
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	377
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	378
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	384
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	386
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	388
15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....	389
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	390

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.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	444 (460) mm
---	--------------

Skapīša platums	560 mm
-----------------	--------

Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	455 mm
Ierīces aizmugures augstums	440 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	882 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	3.5x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzda.
- 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 atstasies 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 kontaktlīdzdaī tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.

- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu.
- Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šis 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 iepīst.
- 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 Gatavošana ar tvaiku

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.6 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

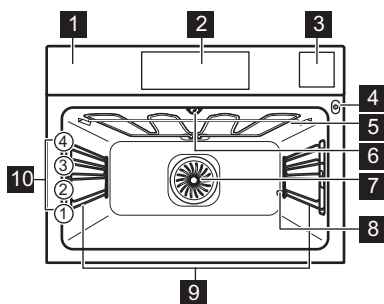
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

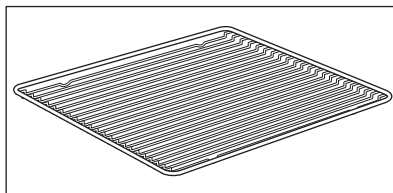


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

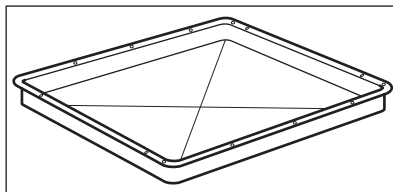
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



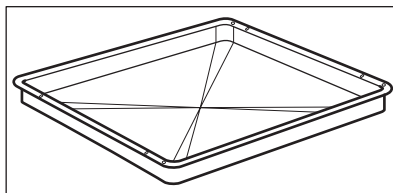
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



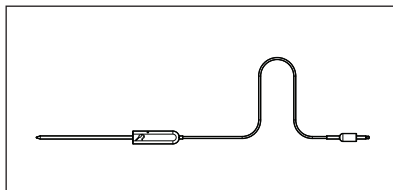
Grila/ceпамā panna

Lai apbrūnīnātu un ceptu, vai kā paliktnis tauku savākšanai.



Termozonde

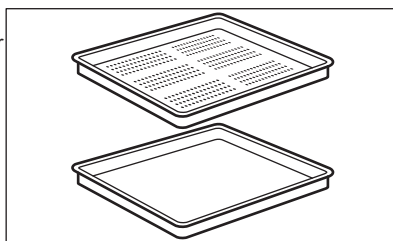
Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Komplekts gatavošanai ar tvaiku

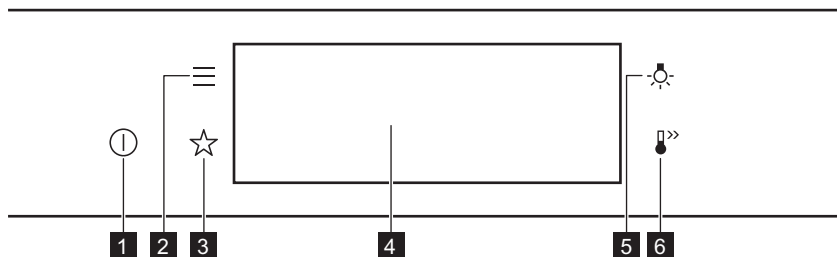
Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju.

Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeņu, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).



4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Vadības paneļa pārskats



1	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
2	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.
3	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
4	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.



Piespiediet



Pavirziet



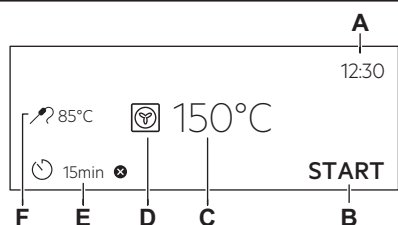
Nospiediet un turiet nospiestu

Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.

Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.

Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

4.2 Displejs



Displejs ar galveno funkciju kopu.

- A. Diennakts laiks
- B. SĀKT/PĀRTRAUKT
- C. Temperatūra
- D. Karsēšanas funkcijas
- E. Taimers
- F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

OK

Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.



Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.



Pēdējās darbības atcelšana.



Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.

Skaņas signāls funkciju indikatori – beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.



Funkcija ir ieslēgta.

Funkcija ir ieslēgta.
Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.

Skaņas signāls ir izslēgts.

Taimera indikatori



Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.



Iestatījuma atcelšana.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīršana



1. solis.

No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.



2. solis

Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīršanas līdzekli.



3. solis

Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.

5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laiņi lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.

5.3 Iestatīšana. Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsni elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet tvaika aprīkojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.



1. solis

Ievietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Nenovietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.



2. solis

Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni.



3. solis

Pēc 1 minūtes nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu.



4. solis



Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlnē / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

i Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas.

Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Turpmāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar atbilstošu kalcija nogulsņu līmeni un ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Pakāpe	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mīksts
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	vidēji ciets

Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcijs nogulsnes (mmol/l)	Kalcijs nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Pakāpe	dH				
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	ciets
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	ļoti ciets


Jā ūdens cietības pakāpe ir 4, piepildiet ūdens atvilktni ar negāzētu pudelēs pildītu ūdeni.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

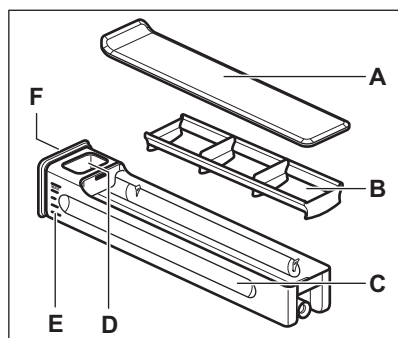
6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

1. solis Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
2. solis Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu , lai atvērtu apakšizvēlni.
3. solis Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet **OK**. Displejs rāda iestatīto temperatūru.
4. solis Temperatūras iestatīšana. Nospiediet **OK**.
5. solis Nospiediet **START**.
Termozonde – jūs varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.

STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.

6. solis Izslēdziet cepeškrāsni.

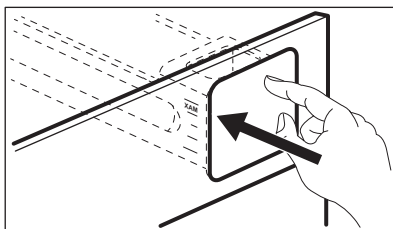
6.2 Ūdens atvilkne



- A. Vāks
- B. Viļņlauzis
- C. Atvilktnis
- D. Ūdens uzpildes atvere
- E. Skala
- F. Priekšējais pārsegs

6.3 Izmantošana: Ūdens atvilktnē

- 1. solis** Nospiediet uz ūdens atvilktnes priekšpusē esošā vāciņa.



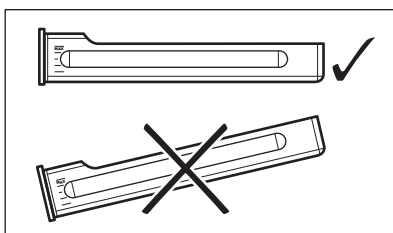
- 2. solis** Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. To var izdarīt divējādi:

A: atstājiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī un ielejiet ūdeni no tvertnes.

B: izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsnis un uzpildiet to no ūdens krāna.

- 3. solis** Nesiet ūdens atvilktni horizontālā stāvoklī, lai izvairītos no ūdens izšakstīšanās.

- 4. solis** Pēc ūdens atvilktnes piepildīšanas ievietojiet to atpakaļ. Nospiediet priekšējo vāciņu, līdz ūdens atvilktnē ir atpakaļ cepeškrāsnī.



- 5. solis** Iztukšojiet ūdens atvilktni pēc katras lietošanas reizes.

⚠ UZMANĪBU!

Netuviniet ūdens atvilktni karstām virsmām.

6.4 Kā iestatīt: Steamify - Tvaika karsēšanas funkcija

- 1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsnī. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.

- 2. solis** Nospiediet . Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.

- 3. solis** Nospiediet: **OK**. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.

- 4. solis** Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.

Tvaiks tvaicēšanai
50–100 °C

Dārzenu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, teriņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.

Tvaiks sautēšanai
105–130 °C

Sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.

Tvaiks vieglai grauzdēšanai
135–150 °C

Gaļai, sautējumiem, pildītiem dārzeņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimerī, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.

Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai
155–230 °C

Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dārzeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimerī un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karšēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.

5. solis Nospiediet **OK**.

6. solis Nospiediet ūdens atvilktnes pārsegu, lai atvērtu un izņemtu to.

7. solis Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml). Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.

Izmantojiet ūdens atvilktnē esošo skalu.

8. solis Nepieciešamības gadījumā noslaukiet ūdens atvilktnes ārpusi ar mīkstu drānu. Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.

9. solis Nospiediet **START**.
Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.

10. solis Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni. Gatavošanas beigās dzesēšanas ventilators darbojas ātrāk, lai izvadītu tvaiku.

11. solis Izslēdziet cepeškrāsni.

12. solis Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes.

13. solis Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.


6.5 Iestatīšana SousVide režīms

1. solis Ieslēdziet cepeškrāsni.
Atlasiet karšēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.

2. solis. Nospiediet: .

3. solis Nospiediet: **OK**. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.

4. solis Iestatiet temperatūru un nospiediet **OK**.

5. solis.	Nospiediet  . Displejā tiek attēloti taimera iestatījumi.
6. solis	Iestatiet taimeri un nospiediet: OK .
7. solis	Nospiediet: START .
8. solis	Atlikušais ūdens var uzkrāties uz vakuuma maisiņiem un cepeškrāsns iekšpusē. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Izņemiet vakuuma maisiņus, izmantojot šķīvi un dvieli. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, savāciet ūdeni cepeškrāsns apakšā, izmantojot sūkli. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

6.6 Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde



Ēdiena sagatavošanas pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet:  .
3. solis	Nospiediet:  , levdiet: Gatavošanas palīgs.
4. solis	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
5. solis	Nospiediet START .

6.7 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.

Karsēšanas funkcija Lietošana



Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana.



Saldēta pārtika

Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



Picas funkcija

Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.



Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.

SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija Lietošana



Konservēšana

Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).



Žāvēšana

Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.



Jogurta funkcija

Jogurta pagatavošana. Apgaismojums šai funkcijai ir izslēgts.



Trauku uzsildīšana

Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.






Atkausēšana

Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.











Sacepums

Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Lēnā gatavošana	Mikstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 Siltuma uzturēšana	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Steamify	Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauzdēšanai un cepšanai.
 SousVide režīms	Funkcijas nosaukums attiecas uz gatavošanas metodi, kas tiek veikta vakuumā (noslēgtos plastmasas maisiņos) un zemā temperatūrā. Lai uzzinātu vairāk, tālāk skatiet sadaļu "Gatavošana SousVide režīmā" un nodaļu "Padomi un ieteikumi" ar tajās sniegtajām gatavošanas tabulām.
 Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.
 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.
 Tikai tvaicēšana	Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana
 Augsts mitrums	Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztie pīrāgi, terīnes un zivis.
 Vidējs mitrums	Šī funkcija ir piemērota sutinātas un sautētas gaļas, kā arī maizes un saldās rauga mīklas gatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, nodrošinot kraukšķīgu virsmu, savukārt rauga mīklas produktiem — kraukšķīgu un spīdīgu virsmu.

Karsēšanas funkcija Lietošana



Zems mitrums

Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, vienlaikus nodrošinot kraukšķīgu garoziņu.

6.8 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi" Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga funkcijas darbības ilgumu. Laika skaitīšana — varat to ieslēgt un izslēgt.

7.2 Iestatišana. Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet Diennakts laiks.
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK .

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.


Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana

2. solis. Nospiediet: .

3. solis Iestatiet laiku. Nospiediet: **OK**.

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

1. solis Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. solis. Nospiediet: .

3. solis Iestatiet gatavošanas laiku.

4. solis Nospiediet **• • •**.

5. solis Nospiediet Darbības beigas.

6. solis Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.

7. solis Nospiediet: **OK**. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana

1. solis Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.

2. solis. Nospiediet: .

3. solis Iestatiet gatavošanas laiku.

4. solis Nospiediet **• • •**.

5. solis Nospiediet Atliktais starts.

6. solis Atlasiet vērtību.

7. solis Nospiediet: **OK**. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Taimera iestatījumu mainīšana

1. solis. Nospiediet: .

2. solis Iestatiet taimera vērtību.

3. solis Nospiediet: **OK**.

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

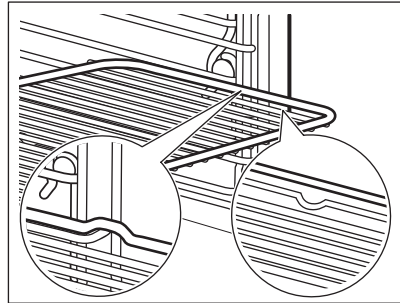
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskāšanās.

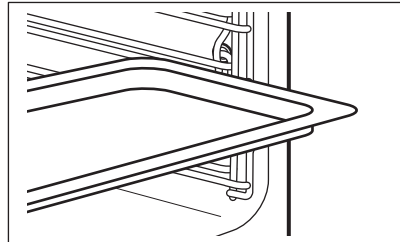
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:



Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C



Ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

8.3 Lietošana Termozonde

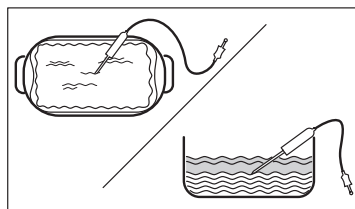
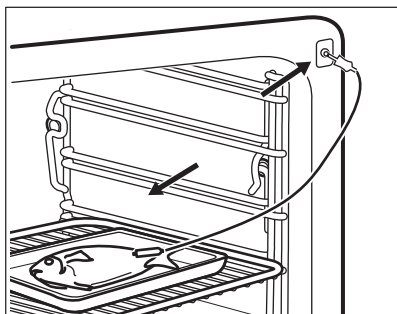
- 1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni.
- 2. solis** Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
- 3. solis** Ievietošana. Termozonde.


Gaļa, putnu gaļa un zivis

Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.

Sautējums terīnē

Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



- 4. solis** Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
- 5. solis.**  - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
- 6. solis**
 - ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:
 - Skaņas signāls - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls;
 - Skaņas signāls un pārtraukt gatavot - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls un cepeškrāsns beigs darboties.
- 7. solis** Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: **OK**, lai pārietu uz galveno ekrānu.
- 8. solis** Nospiediet: **START**.
Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
- 9. solis** Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdiena no cepeškrāsns.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.


9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Kā saglabāt: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.



- 1. solis** Ieslēdziet ierīci.
- 2. solis** Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
- 3. solis** Nospiediet . Atlasiet: Izlase.
- 4. solis** Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
- 5. solis.** Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet .

 — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

 — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

9.2 Funkciju bloķēšana



Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

- 1. solis** Ieslēdziet ierīci.
- 2. solis** Iestatiet karsēšanas funkciju.
- 3. solis** ,  — nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.

Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.

9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5



200 - 230



5.5

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi








Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

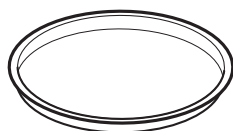
Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes ierīces iekšienes priekšpusē.

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	20 - 30
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	1	20 - 30
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	1	25 - 35
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	160	1	30 - 40
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	1	25 - 35
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	1	25 - 35
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	160	1	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	1	15 - 25
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	30 - 40

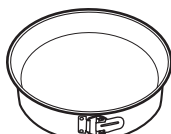
10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.



Picas panna

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs



Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša
26 cm diametrs



Podiņi

Keramika
8 cm diametrs, 5
cm augstums



Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Tvaika funkcija

Izmantojiet funkciju: Tikai tvaicēšana.

Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

Izmantojiet otrā plaukta līmeni.

Iestatiet 100 °C temperatūru.

	Tvertne (Gastronorm)	kg	min
Brokoļi, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	1 x 2/3 perforēts	0.3	8 - 9
Brokoļi, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	1 x 2/3 perforēts	maks.	10 - 11
Zirņi, saldēti	1 x 2/3 perforēts	2	Līdz temperatūra aukstākajā punktā sasniedz 85 °C.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
Noīriet kaļķakmens paliekas no cepeškrāsns iekšpuses apakšas ar dažiem pilieniem etiķa.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Tīrīšanas līdzekļi Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana iekšējā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

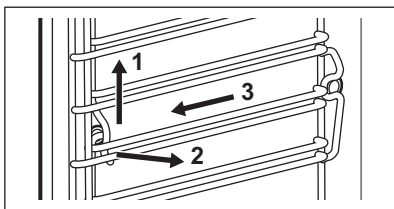
Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

- 1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- 2. solis** Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.
- 3. solis** Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.
- 4. solis** Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.



Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku

Pirms sākt:

Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

Izņemiet visus piederumus un plauktu balstus.

Tīriet tilpnes apakšu un durvju iekšējo stiklu ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.

1. solis Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.

2. solis Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.

Funkcija	Apraksts	Darb. laiks
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana	30 min.
Tvaika tīrīšanas Plus	Normālā tīrīšana Izsmidziniet tilpni ar mazgāšanas līdzekli.	75 min.

3. solis Nospiediet **START** . Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atskan skaņas signāls, kad tīrīšana beidzas.

4. solis Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.

i Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

Tīrīšanai beidzoties:

Izslēdziet cepeškrāsni.

Kad cepeškrāsns ir auksta, noīriiet iekšēni ar mikstu drānu. Izlejiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.

Atstājiet cepeškrāsns durvis vaļā un gaidiet, līdz tilpne ir sausa.

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

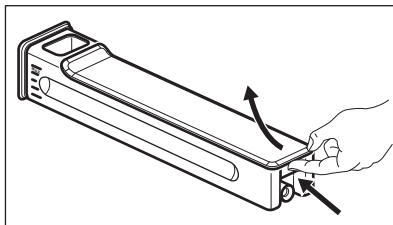
Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

11.5 Kā tīrīt: Ūdens atvilktnē

1. solis Izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsns.

2. solis Noņemiet ūdens atvilktnes vāku. Paceliet pārsegu atbilstoši aizmugurējam izvirdījumam.

3. solis Noņemiet viļņlauzi. Pavelciet to prom no atvilktnes korpusa, līdz tā atveras.



4. solis Mazgājiet ūdens atvilktnes detaļas ar ūdeni un ziepēm. Neizmantojiet abrazīvus sūkļus un nemazgājiet ūdens atvilktni trauku mazgājamā mašīnā.

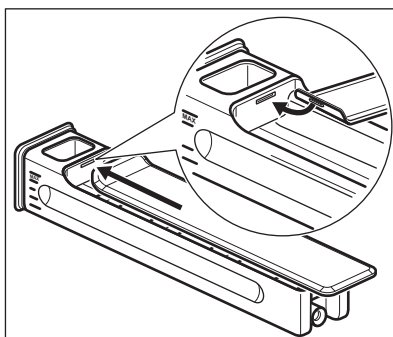
5. solis Samontējiet ūdens atvilktni.

6. solis Nofiksējiet viļņlauzi. Iebīdīet to atvilktnes korpusā.

7. solis Samontējiet vāku. Vispirms ievietojiet priekšējo aizdari un tad spiediet to pret atvilktnes korpusu.

8. solis Ievietojiet ūdens atvilktni.

9. solis Spiediet ūdens atvilktni cepeškrāsns virzienā, līdz tā nofiksējas.



11.6 Ierīces lietošana. Atkaļķošana

Pirms sākšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša.

Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min.

- 1. solis** Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
- 2. solis** Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
- 3. solis** Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei.
- 4. solis** Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.
- 5. solis** Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.
- 6. solis** Iztukšojiet dziļo cepešpannu pēc šīs pirmā posma beigām un ievietojiet to atpakaļ ierīcē pirmā plaukta pozīcijā.


Otrā posma ilgums: aptuveni 35 min.

- 7. solis** Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni. Gādājiet, lai ūdens atvilktnē nebūtu saglabājušās atkaļķošanas līdzekļa paliekas. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
- 8. solis** Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.

 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

Kad atkaļķošanas process ir beidzies:

Izslēdziet cepeškrāsni. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, noīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu. Iztukšojiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst.

 Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsni saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.

11.7 Atkaļķošanas atgādinājums

Ir divi atgādinājumi, kas aicina atkaļķot cepeškrāsni. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

Veids	Apraksts
Nestingrs atgādinājums	Iesaka atkaļķot cepeškrāsni.
Stingrs atgādinājums	Obligāti jāatkaļķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkaļķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta.

11.8 Lietošana Skalošana

Pirms sākšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

- 1. solis** Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
- 2. solis** Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni.
- 3. solis** Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana.
Ilgums: aptuveni 30 min.
- 4. solis** Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
- 5. solis** Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.

 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

11.9 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izžāvēt cepeškrāsni.

Nospiediet JĀ, lai izžāvētu cepeškrāsni.

11.10 Lietošana Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsni.

- 1. solis** Pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir auksta.
- 2. solis** Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
- 3. solis** Atlasiet izvēlni. Tīrīšana / Žāvēšana.
- 4. solis** Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

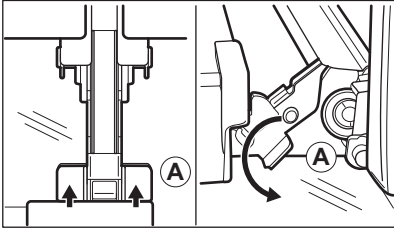
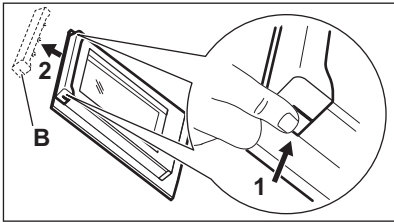
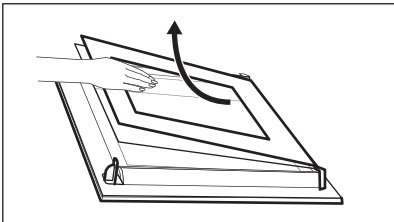
Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū tuvumā. Stikls var saplīst.

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.	
4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet 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	Nofīriet 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 uzstādiat mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.	

11.12 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

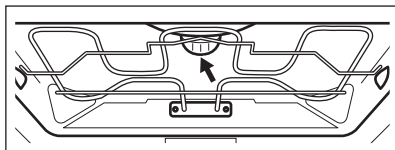
Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiet uz tīlpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

- 1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



- 2. solis** Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu.
- 3. solis** Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
- 4. solis** Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...



Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis

Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.

Pulkstenis nav iestatīts.

Durvis nav pareizi aizvērtas.

Izdedzis drošinātājs.

Ierīce Bērnu drošības funkcija iedegas.



Risinājums

Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.

Iestatiet pulksteni, informāciju skatiet Pulksteņa funkcijas sadaļā "Kā iestatīt" Pulksteņa funkcijas.

Aizvērt durvis līdz galam.

Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.



Detāļas



Apraksts

Spuldze ir izdegusi.



Risinājums

Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".



Ūdens atvilktnē nedarbojas pareizi



Apraksts

Pēc ūdens atvilktnes ievietošanas ūdens nepaliek ierīcē.

No ūdens atvilktnes tek ārā ūdens.



Iespējamais cēlonis

Ūdens atvilktnes tvertne nav pilnībā ievietota.

Nepareizi samontēts ūdens atvilktnes vāks vai viļņlauzis.



Risinājums

Pilnībā ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.

Vēlreiz samontējiet ūdens atvilktnes vāku un viļņlauzi.



Problēmas ar tīrīšanas kārtību



Apraksts

Sarežģīti iztīrīt ūdens atvilktni.

Pēc atkaļķošanas grīlā / cepešpannā nav ūdens.

Pēc atkaļķošanas cepeškrāsns tilpnes apakšā atrodas netīrs ūdens.

Pēc cepeškrāsns tīrīšanas tilpnes apakšā ir pārāk daudz ūdens.

Neapmierinošs tīrīšanas rezultāts.



Iespējamais cēlonis

Netika izņemts vāks un viļņlauzis.

Ūdens atvilktnē nebija uzpildīta līdz galam.

Grīls/cepešpanna atrodas nepareizā plaukta līmenī.

Pirms tīrīšanas sākuma ierīcē tika ielieti pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa.

Jūs uzsākat tīrīšanas procesu, kad ierīce bija par karstu.

Pirms tīrīšanas visi piederumi nebija izņemti no ierīces.



Risinājums

Izņemiet vāku un viļņlauzi.

Pārlicinieties, ka ūdens atvilktnē ir atkaļķošanas līdzeklis/ūdens.

Saslaukiet ierīces apakšā esošo ūdens atlikumu un atkaļķošanas līdzekli. Nākamreiz novietojiet grīlu / cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.

Nākamreiz uzklājiet mazgāšanas līdzekli plānā kārtā uz tilpnes sienām.

Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Atkārtojiet tīrīšanu.

Izņemiet no ierīces visus piederumus. Atkārtojiet tīrīšanu.

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.



Kods un apraksts

F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.

F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.



Risinājums

Ievietojiet ligzdā Termozonde līdz galam.

Notīriet displeja virsmu. Pārlicinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.



Kods un apraksts



Risinājums

F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti.



Kods un apraksts



Risinājums

F131 - tvaika ierīces sensora temperatūra ir pārāk augsta. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Atkārtoti ieslēdziet ierīci.

F144 — sensors, kas atrodas Ūdens atvilktnē nevar izmērīt ūdens līmeni. Iztukšojiet Ūdens atvilktnē un uzpildiet no jauna.

F508 — Ūdens atvilktnē nedarbojas pareizi. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

12.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907
Energoefektivitātes indekss	61.6
Energoefektivitātes klase	A++
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.89kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.45kWh/ciklā

Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skalums	43l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	KSE792280M	36.6kg
	KSK792280B	36.6kg
	KSK792280M	35.7kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāns, tvaika cepeškrāns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais

siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

Izvēlnes elements	Izmantošana	
Gatavošanas palīgs	Uzskaita automātiskās programmas.	
Tīrīšana	Uzskaita tīrīšanas programmas.	
Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.	
Iespējas	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.	
Iestatījumi	Uzstādīšana Servisa izvēlne	Ierīces konfigurācijas iestatīšana. Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkalķošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana. Pēc biežas gatavošanas ar tvaiku aktivizējiet skalošanas ciklu.

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Lietošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Kad funkcija ir ieslēgta, displejā Bērnu drošības funkcija parādās teksts, kad ierīce tiek ieslēgta. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama iespēja.
Ātrā uzsilšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.

Apakšizvēlne	Apraksts
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.
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

15. TĀS IR VIENKĀRŠĪ!


Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:

Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Ūdens cietība	Diennakts laiks
--------	--------------------	----------------	------------------------	---------------	-----------------

Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:

 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Taimers	 Termozonde	START / STOP
--	--	---	--	---	--------------

Ierīces lietošanas uzsākšana

Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis. Nospiediet un turiet nospiešanu: ①.	2. solis  ... – atlasiet vēlamu funkciju.	3. solis Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešanu ①, līdz ierīce izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
----------	----------	----------	----------	-----------

Sāciet gatavot ēdienu



— nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.



— atlasiet karsēšanas funkciju.



— iestatiet: temperatūru.



— nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.



— nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

Ēdiena gatavošana ar tvaiku — Steamify

Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.

Tvaiks tvaicēšanai	Tvaiks sautēšanai	Tvaiks vieglai grauzdēšanai	Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

Gatavošanas palīgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet	Nospiediet	Nospiediet Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku

Funkcija "10 % Finish Assist"

Izmantojiet funkciju "10 % Finish Assist", lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

Ierīces tīrīšana, izmantojot programmu Tīrīšana ar tvaiku

1. solis Nospiediet:	2. solis Nospiediet:	3. solis Atlasiet režīmu:
Tīrīšana ar tvaiku		Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus		Padzīlīnāta tīrīšana.
Atkaļķošana		Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.
Skalošana		Tvaika ģeneratora kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar majsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registreaeg.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	392
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	393
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	396
4. VALDYMO SKYDELIS.....	397
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	398
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	400
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	406
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	408
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	410
10. PATARIMAI.....	412
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	413
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	419
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	422
14. MENIU STRUKTŪRA.....	423
15. TAI PAPRASTA!.....	425
16. APLINKOS APSAUGA.....	426

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	444 (460) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	455 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	440 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	882 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	3.5x25 mm

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.

- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.

- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.

- Patikrinkite, ar prietaisas 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 Troškinimas garuose

ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškimo garuose.

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas

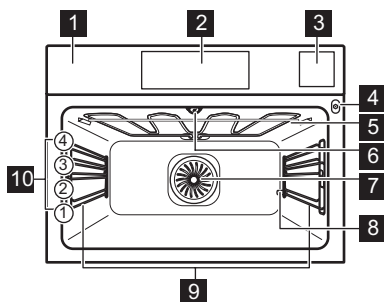
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

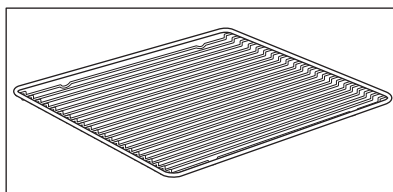


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Lentynos vietos

3.2 Priedai

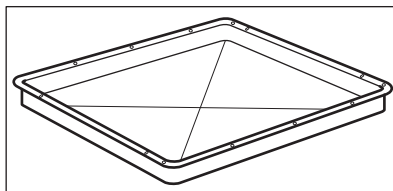
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.



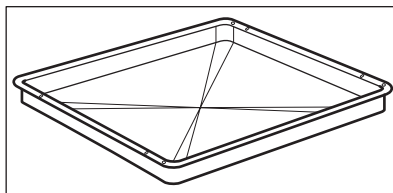
Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.



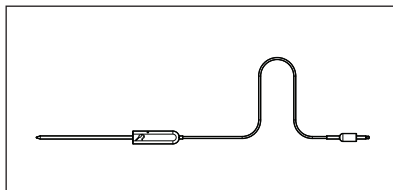
Grilio / skrudinimo indas

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



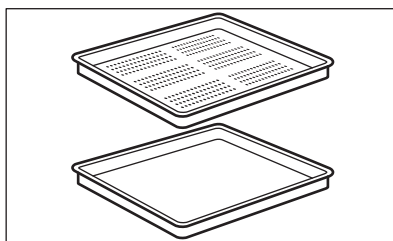
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



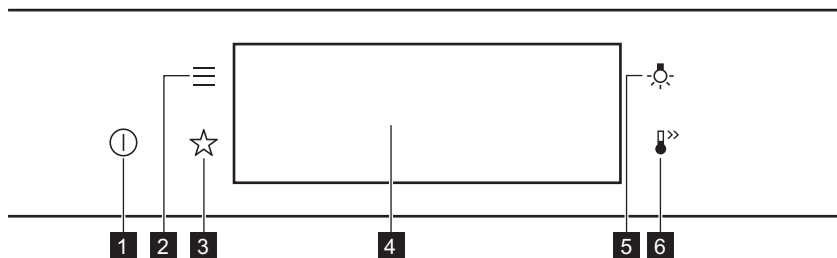
Garinimo rinkinys

Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgi garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.



4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Valdymo skydelio apžvalga



1	Ijungta / Išjungta	Palaiykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Meniu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.



Laikykite nuspaudę

Palieskite paviršių pirštu.



Perkelti

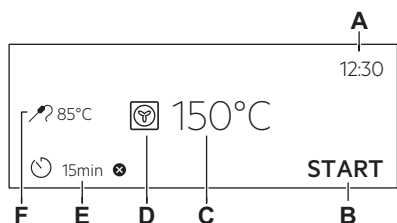
Braukite pirštu per paviršių.



Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.

Lieskite paviršių 3 sekundes.

4.2 Ekranas



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

- A. Paros laikas
- B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS
- C. Temperatūra
- D. Kaitinimo funkcijos
- E. Laikmatis
- F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Valdymo skydelio indikatoriai

Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.



Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.

Sugrįžti meniu
vienu lygiu atgal.Panaikinti paskutinį
veiksma.

Parinkti įjungti ir išjungti.

Išspėjamas signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.



Funkcija įjungta.

Funkcija įjungta.
Kepimas sustabdomas automatiškai.Išspėjamas signalas pasibaigus
laikui išjungtas.

Laikmačio indikatoriai



Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.



Atšaukti nustatymą.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas



1-as veiksmas

Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

2-as veiksmas

Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

3-ias veiksmas

[prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

5.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.

5.3 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį.

Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.



1-as veiksmas

Įkiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.

2-as veiksmas

Papurykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.

3-ias veiksmas

Palaukite 1 min, patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę.

4-as veiksmas

Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.




Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min po testo.

Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumas		Tikrinimo lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
Lygis	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	minkštas
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	vidutiniškai kietas
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kietas

Vandens kietumas		Tikrinimo la- pelis	Kalcio nuosė- dos (mmol/l)	Kalcio nuosė- dos (mg/l)	Vandens kla- sifikacija
Lygis	dH				
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas


Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

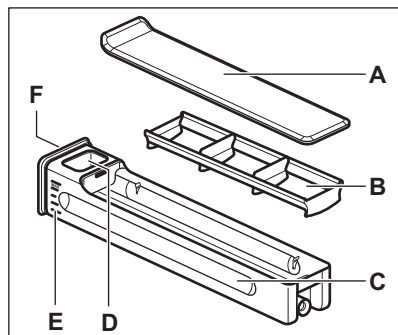
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

1-as veiks- mas	Ijunkite orkaitę. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
2-as veiks- mas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį  , kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-as veiks- mas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
4-as veiks- mas.	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK .
5-as veiks- mas.	Paspauskite: START . Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
6-as veiks- mas	Išjunkite orkaitę.

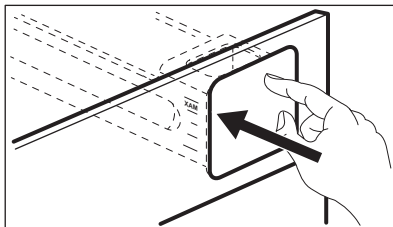
6.2 Stalčius vandeniui



- A. Dangtis
- B. Bangolaužis
- C. Stalčius
- D. Vandens įpylimo anga
- E. Skalė
- F. Priekinis dangtis

6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui

1-as veiksmas Paspauskite vandens stalčiaus priekinį dangtį.



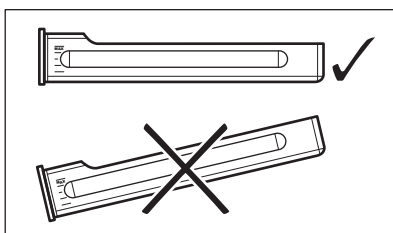
2-as veiksmas Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio. Tai galima padaryti dviem būdais:

A. Palikite vandens stalčių orkaitėje ir pilkite vandenį iš talpyklos.

B. Išimkite vandens stalčių iš orkaitės ir pripildykite jį iš vandens čiaupo.

3-ias veiksmas Neškite vandens stalčių horizontalioje padėtyje, kad neišlietumėte vandens.

4-as veiksmas Kai pripildote vandens stalčių, įdėkite jį toje pačioje padėtyje. Spauskite priekinį dangtį, kol vandens stalčius atsidurs orkaitėje.




5-as veiksmas Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens stalčių.

⚠ DĖMESIO

Saugokite vandens stalčių nuo karštų paviršių.

6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

1-as veiksmas Įjunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.

2-as veiksmas Paspauskite . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.

3-as veiksmas Paspauskite: **OK**. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.

4-as veiksmas. Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.

Garai virimui
50–100 °C


Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyniotiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.





Garai troškinimui
105–130 °C

Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.

Garai lengvam apkepimui 135–150 °C	Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.
Garai kepinui ir skrudinimui 155–230 °C	Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškiau.
5-as veiksmas.	Paspauskite: OK .
6-as veiksmas	Norėdami atidaryti stalčių vandeniui ir jį išimti, paspauskite jo dangtelį.
7-as veiksmas	Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml). Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min
<p>⚠ ĮSPĖJIMAS!</p> <p>Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniui nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.</p> <p>Naudokitės stalčiaus vandeniui svarstyklėmis.</p>	
8-as veiksmas	Jeigu reikia, nuvalykite stalčiaus vandeniui išorę minkšta šluoste. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9-as veiksmas	Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10-as veiksmas	Kai stalčiuje vandeniui baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniui. Maisto gaminimo proceso pabaigoje aušinimo ventiliatorius veiks greičiau, kad pašalintų garus.
11-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
12-as veiksmas	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniui.
13-as veiksmas	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste.

6.5 Kaip nustatyti: Kepimas vakuume „SousVide“

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .

3-ias veiksmas	Paspauskite:  . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.
4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą ir paspauskite  .
5-as veiksmas.	Paspauskite  . Valdymo skydelyje matysite laikmačio nuostatas.
6-as veiksmas	Nustatykite laikmatį ir paspauskite:  .
7-as veiksmas	Paspauskite: START .
8-as veiksmas	Likęs vanduo gali kauptis ant vakuumavimo maišelių ir orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Baigę gaminti, rankšluosčiu išimkite vakuuminius maišelius ir sudėkite į lėkštę. Orkaitei atvėsus, kempine surinkite orkaitės vidaus dugne susikaupusį vandenį. Išdžiovinkite vidų minkšta šluoste.

6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas



Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras








Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau




1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
4-as veiksmas.	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5-as veiksmas.	Paspauskite: START .







6.7 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS






Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškim pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.





SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Jogurto funkcija	Skirta jogurtui ruošti. Naudojant šią funkciją lemputė bus išjungta.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“. Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Steamify	Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.
 Kepimas vakuume „SousVide“	Funkcijos pavadinimas nurodo gaminimo būdą – vakuuminuose plastikiniuose maišeliuose uždarytas maistas ruošiamas žemoje temperatūroje. Jei norite sužinoti daugiau, skaitykite toliau esančius skyrius „Kepimas vakuume „SousVide“ ir „Patarimai“, kuriuose rasite patogias maisto ruošimo parametrų lenteles ir kitą informaciją.
 Pašildymas garais	Pakartotinai šildant maistą garais jo paviršius orkaitėje nedžiūva. Šiluma pasiskirsto švelniai ir tolygiai, todėl sugražinamas maisto skonis ir aromatas. Maistą galima pašildyti tiesiai ant lėkštės, be to, vienu metu, naudodami skirtingas lentynų padėtis, galite šildyti kelias lėkštes.
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Kepimas garuose (100)	Daržovėms, garnyriui ir žuviai kepti garuose
 Drėgmė didelė	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepų, vyniotinius ir žuvį.
 Drėgmė vidutinė	Funkcija skirta mėsai troškinti bei mielinei duonai ar pyragams kepti. Dėl garų ir karščio mėsa tampa minkšta ir sultinga, o mielinės tešlos gaminiai įgauna traškų ir blizgų paviršių.
 Drėgmė maža	Ši funkcija skirta mėsai ir paukštienai, orkaitėje ruošiamiems patiekalams ir troškiniams. Dėl garų ir karščio mėsa tampa minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.

6.8 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „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 nedaro įtakos prietaiso veikimui.
Laikmatis	Rodo kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis galite įjungti arba išjungti.

7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti laikrodį


1-as veiksmas Įjunkite orkaitę.

2-as veiksmas Paspauskite: Paros laikas.

3-as veiksmas Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę


1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

2-as veiksmas Paspauskite: .

3-ias veiksmas Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

2-as veiksmas Paspauskite: .

3-ias veiksmas Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas Paspauskite: ● ● ● .


5-as veiksmas. Paspauskite: Nutraukti veiksmą.

6-as veiksmas Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.

7-as veiksmas Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia

1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas Paspauskite: .

3-ias veiksmas Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas Paspauskite: ● ● ● .

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia

5-as veiksmas. Paspauskite: Atidėtas paleidimas.

6-as veiksmas Pasirinkite reikšmę.


7-as veiksmas Paspauskite: **OK**. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką

Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.

Spauskite **+1min**, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

Kaip pakeisti laikmačio nuostatas

1-as veiksmas Paspauskite: .

2-as veiksmas Nustatykite laikmačio rodmenį.

3-ias veiksmas Paspauskite: **OK**.

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

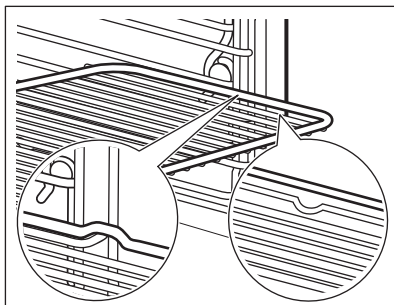
8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

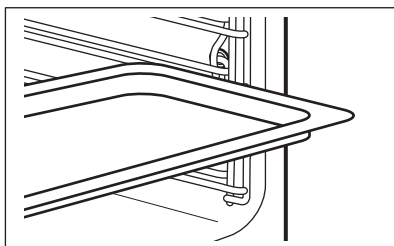
Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė:

Istumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

**Kepimo skarda / Gilus kepimo indas:**

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.



Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

Nenaudokite skystiems patiekalams.

Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

8.3 Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiksmas Įjunkite orkaitę.

2-as veiksmas Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.

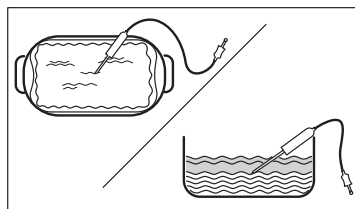
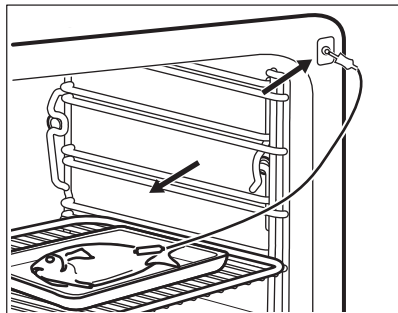
3-ias veiksmas Įdėkite: Maisto termometras.

Mėsa, paukštiena ar žuvis

Įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos ar žuvis gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.

Užkepėlės

Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4-as veiksmas

Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą; Maisto termometras.

5-as veiksmas

 – paspauskite, kad nustatytumėte pagedaujamaį kepimo temperatūrą.

6-as veiksmas

- ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:
- Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
- Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.

7-as veiksmas

Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: **OK**, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.

8-as veiksmas

Paspauskite: **START**. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

9-as veiksmas

Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.

ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jautiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1-as veiksmas Įjunkite prietaisą.


2-as veiksmas Pasirinkite norimą nuostatą.

3-as veiksmas Paspauskite . Pasirinkite: Mėgstamiausios.

4-as veiksmas. Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.

5-as veiksmas. Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.

 – paspauskite nuostatai atkurti.



 – paspauskite nuostatai atšaukti.

9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

1-as veiksmas Įjunkite prietaisą.



2-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją.

3-ias veiksmas ,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.

Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.

9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos








Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Jeį nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami gauti patarimų dėl maisto gaminimo, pirmiausia išsiaiškinkite, koks yra prietaiso PNC numeris, nurodytas techninių duomenų lentelėje, ant prietaiso ertmės rėmo.

10.2 Drėgnas konvek. kepimas

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	1	20–30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	1	25–35
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	1	30–40
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	1	25–35
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	1	25–35
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	1	25–35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	1	15–25
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30–40

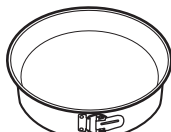
10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms
valgio porcijoms
paruošti

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Patikros pagal IEC 60350-1.





Garų funkcija

Naudokite funkciją: Kepimas garuose (100).

Padėkite kepimo padėklą pirmoje lentynos padėtyje.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Nustatykite 100 °C temperatūrą

	 Talpyklė (Gastronorm)	 kg	 min
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	0.3	8 - 9
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	maks.	10 - 11
Žirniai, šaldyti	1 x 2/3 perforuota	2	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Keliais lašais acto valykite ertmės apačią, kad pašalintumėte kalkių likučius.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

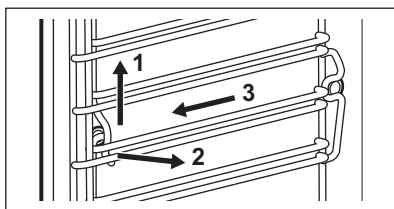
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

2-as veiksmas Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.

3-as veiksmas Atitraukite lentynų atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.

4-as veiksmas Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

Prieš pradėdami:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

1-as veiksmas Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio.

2-as veiksmas Pasirinkite: Meniu / Valymas.

Funkcija	Aprašas	Trukmė
Valymas garais	Lengvas valymas	30 min.

Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu.	75 min.
---------------------------	---	---------

3-ias veiksmas Paspauskite **START**. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.

4-as veiksmas Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.

 Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

Kai valymas baigiasi:

Išjunkite orkaitę.

Kai orkaitė atvėsta, nusauskinkite ertmę švelnia šluoste.
Išpilkite iš vandens stalčiaus visą likusį vandenį.

Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.

11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus prerinimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.

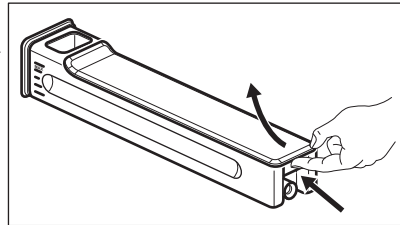
Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

11.5 Kaip valyti: Stalčius vandeniui

1-as veiksmas Išimkite vandens stalčių iš orkaitės.

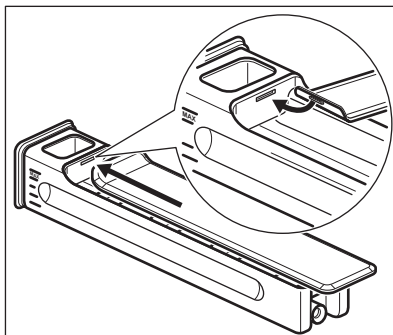
2-as veiksmas Nuimkite vandens stalčiaus dangtelį. Atidenkite dangtelį ties gale esančia iškyša.

3-ias veiksmas Išimkite bangolaužį. Traukite jį iš stalčiaus korpuso, kol jis atsilaisvins.



4-as veiksmas Vandens stalčiaus dalis plaukite vandeniu ir muilu. Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens stalčiaus indaplovėje.

5-as veiksmas	Vėl surinkite vandens stalčių.
6-as veiksmas	Įtaisykite bangolaužį. Įkiškite jį į stalčiaus korpusą.
7-as veiksmas	Uždėkite dangtelį. Pirmiausiai įkiškite priekinį spaustuką, tada užspauskite jį ant stalčiaus korpuso.
8-as veiksmas	Įdėkite vandens stalčių.
9-as veiksmas	Stumkite vandens stalčių orkaitės link, kol jis užsifiksuos.



11.6 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

Prieš pradant:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. Išimkite visus priedus iš orkaitės. Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias.

Pirmosios dalies trukmė: maždaug 100 min.

1-as veiksmas Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.

2-as veiksmas Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.

3-ias veiksmas Likusią stalčiaus vandeniui dalį užpildykite vandeniu iki maksimalaus lygio.

4-as veiksmas Pasirinkite: Meniu / Valymas.

5-as veiksmas. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.

6-as veiksmas Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.

Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min.

7-as veiksmas Į stalčių vandeniui pripilkite vandens. Pasirūpinkite, kad stalčiuje vandeniui neliktų kalkių nuosėdų šalinimo priemonės. Įdėkite stalčių vandeniui.

8-as veiksmas Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

i Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:

Išjunkite orkaitę.

Orkaitę atvėrus nusauskite jos vidų minkšta šluoste. Iš stalčiaus vandeniui išpilkite likusį vandenį.

Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.

i Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.

11.7 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du priminimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

Tipas	Aprašas
Negriežtas priminimas	Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.
Griežtas priminimas	Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios.

11.8 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

Prieš pradėdant:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.

2-as veiksmas Į stalčių vandeniui pripilkite vandens.

3-ias veiksmas Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas.
Trukmė: maždaug 30 min.

4-as veiksmas Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.

5-as veiksmas. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

i Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

11.9 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę.

Spauskite TAIP orkaitę išdžiovinti.

11.10 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

- 1-as veiksmas** Įsitikinkite, kad orkaitė yra šalta.
- 2-as veiksmas** Išimkite orkaitės priedus.
- 3-as veiksmas** Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.
- 4-as veiksmas.** Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

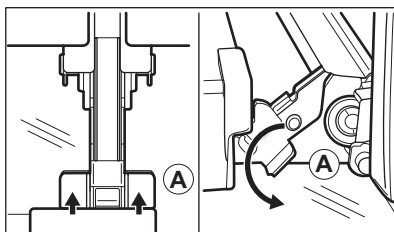
⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.

⚠️ DĖMESIO

Stiklo plokštės valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

- 1-as veiksmas** Iki galo atidarykite dureles.
- 2-as veiksmas** Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.

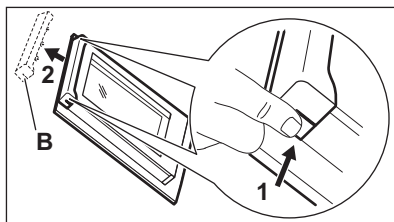


- 3-as veiksmas** Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.

- 4-as veiksmas** Laikydami durelių apdailą (B) abiejose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

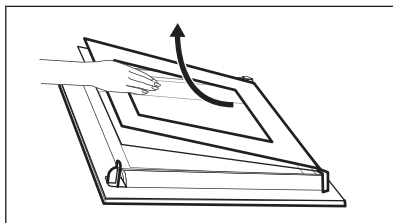
- 5-as veiksmas** Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

- 6-as veiksmas** Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



7-as veiksmas Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

8-as veiksmas Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



9-as veiksmas Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

11.12 Kaip pakeisti: Lemputė

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

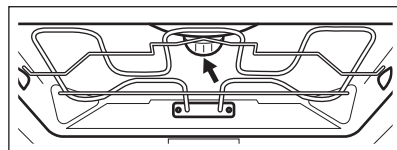
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lempuotė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2-as veiksmas Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempuote.















4-as veiksmas. Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

 Prietaisas neįsijungia arba nekaista		
 Galima priežastis	 Veiksmai	
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.	
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos“.	
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.	
Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.	
Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Menui“. Papildomas meniu: Parinktys.	
 Komponentai		
 Aprašymas	 Veiksmai	
Perdegę lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.	
 Netinkamai veikia vandens stalčius		
 Aprašymas	 Galima priežastis	 Veiksmai
Vandens stalčiukas prietaise nesilainko.	Nepakankamai įstūmėte vandens stalčių.	Pabandykite vandens stalčiuką įkišti giliau.
Iš vandens stalčiaus teka vanduo.	Netinkamai uždėtas vandens stalčiaus dangtelis arba netinkamai įdėtas bangų slopintuvas.	Tinkamai uždėkite vandens stalčiaus dangtelį ir tinkamai įdėkite bangų slopintuvą.
 Valymo procedūros triktys		
 Aprašymas	 Galima priežastis	 Veiksmai
Sunku išvalyti vandens stalčių.	Nenuėmėte dangtelio arba neišėmėte bangų slopintuvo.	Nuimkite dangtelį ir išimkite bangų slopintuvą.



Valymo procedūros triktys



Aprašymas

Po kalkių šalinimo procedūros grilio / kepimo inde neliko vandens.



Galima priežastis

Vandens stalčius nebuvo pilnai pripildytas.



Veiksmai

Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.

Po kalkių šalinimo procedūros viduje liko nešvaraus vandens.

Grilio / kepimo indą įdėjote netinkamai aukštyje.

Nuo prietaiso dugno pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę. Kitą kartą grilio / kepimo indą dėkite į pirmąją lentyną.

Po valymo procedūros viduje lieka per daug vandens.

Prietaisui valyti naudojote per daug ploviklio.

Kitą kartą tolygiai paskirstykite ploviklį ant orkaitės vidinių sienelių.

Prasti plovimo rezultatai.

Valymo procedūrą pradėjote prietaisui neatvėsus.

Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Pakartokite valymo procedūrą.

Prieš valymo procedūrą iš prietaiso neišėmėte visų priedų.

Iš prietaiso išimkite visus priedus. Pakartokite valymo procedūrą.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas.

Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.



Kodas ir aprašymas



Veiksmai

F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.

Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.

Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.

F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.

Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotajį techninės priežiūros centrą. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.



Kodas ir aprašymas



Veiksmai

F131 – per aukšta garų jutiklio temperatūra.

Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite prietaisą.



Kodas ir aprašymas



Veiksmai

F144 – Stalčius vandeniui jutiklis negali nustatyti vandens lygio.

Ištuštinkite Stalčius vandeniui ir vėl pripildykite.

F508 – Stalčius vandeniui veikia netinkamai.

Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

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 prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Prekės numeris (PNC)

Serijos numeris (S.N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	AEG	
Modelio identifikatorius	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Energijos efektyvumo rodyklė	61,6	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,89kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,45kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	43l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	KSE792280M	36.6kg
	KSK792280B	36.6kg
	KSK792280M	35.7kg

13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių
Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje

matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

14. MENU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Menu elementas	Paskirtis	
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinių programų sąrašas.	
Valymas	Pateikiamas valymo programų sąrašas.	
Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.	
Parinktys	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.	
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos valymas. Jei dažnai gaminate garuose, naudokite skalavimo funkciją.

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai funkcija įjungta, tekstas Vaikų saugos užraktas pasirodo ant ekrano kaip įjungiate orkaitę. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti net kai įjungta ši parinktis.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas






Papildomas meniu	Aprašymas
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	Ekranu ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Vandens kietumas	Paros laikas
-------	-----------------	---------------	-------------------------	------------------	--------------




Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:

 Ijungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausios	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP
--	---	--	---	--	--------------

Pradėkite naudotis prietaisu

Spartusis paleidimas		1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas
	Ijunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	Paspauskite ir palai- kykite nuspaudę  .	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
Spartusis išjungimas	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks ro- dinyis ar pranešimas rodomas ekranėlyje.	 – paspauskite ir palaikykite paspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

Gaminimo pradžia

1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas	4-asis veiksmas	5-asis veiksmas.
 – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	 – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.




Maisto ruošimas garuose – Steamify

Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.

Garai virimui	Garai troškinimui	Garai lengvam apkepimui	Garai kepimui ir skrudinimui
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą

Naudokite automatinės programos, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:

Kepimo vadovas	1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas	4-asis veiksmas
	Paspauskite:  .	Paspauskite:  .	Paspauskite  Ke- pimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiausias funkcijas

„10 % Finish Assist“

Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.

Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite **+1 min.**

Išvalykite prietaisą naudodami valymo garais funkciją

1-as veiksmas

Paspauskite 

2-as veiksmas

Paspauskite 

3-ias veiksmas

Pasirinkite režimą:

Valymas garais

Lengvam valymui.

Intensyvus valymas garais

Kruopščiam valymui.


Kalkių nuosėdų šalinimas


Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms valyti.

Garų sistemos praplovimas

Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno garų funkcijų naudojimo.

16. 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.

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du valgte dette AEG-produktet. Vi har laget det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner på ordinære apparater. Bruk noen minutter på å lese dette, for å få mest mulig ut av den.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.aeg.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registreaeg.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE


Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	428
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	429
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	432
4. BETJENINGSPANEL.....	433
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	434
6. DAGLIG BRUK.....	436
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	442
8. BRUKE TILBEHØRET.....	443
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	445
10. RÅD OG TIPS.....	446
11. STELL OG RENGJØRING.....	448
12. FEILSØKING.....	453
13. ENERGIEFFEKTIV.....	456
14. MENYSTRUKTUR.....	457
15. DET ER ENKELT!.....	458
16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	460

1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	444 (460) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	455 mm
Høyden av baksiden av produktet	440 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	882 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.

- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablet for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømlledning.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare

produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke

slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Dampkoking

ADVARSEL!

Brannfare eller skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Pass på å ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Damp kan slippe ut.
 - Åpne forsiktig produktets dør etter en dampkoking.

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

ADVARSEL!

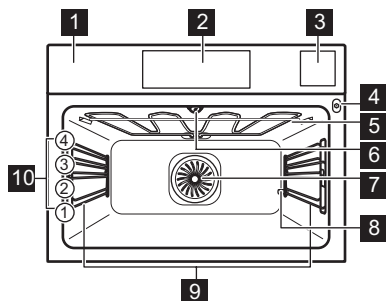
Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjøledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

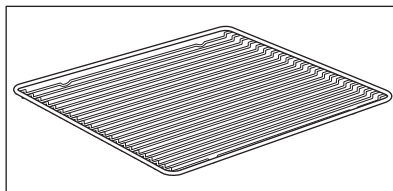


- 1** Betjeningspanel
- 2** Display
- 3** Vannskuff
- 4** Kontakt til steketermometer
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Vifte
- 8** Avkalking rørutløp
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

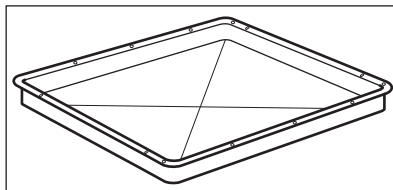
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



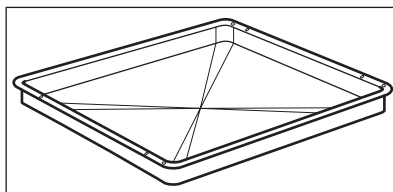
Stekebrett

For kaker og kjeks.



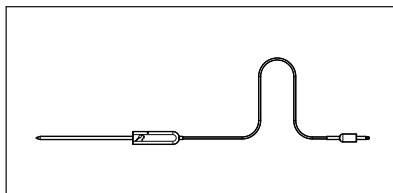
Grill-/stekepanne

For å bake eller steke eller for å samle opp fett.



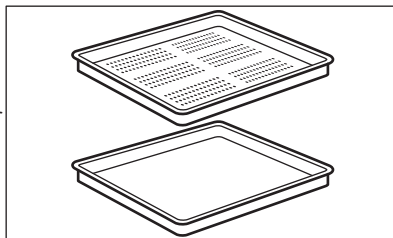
Steketermometer

Måler temperaturen i maten.



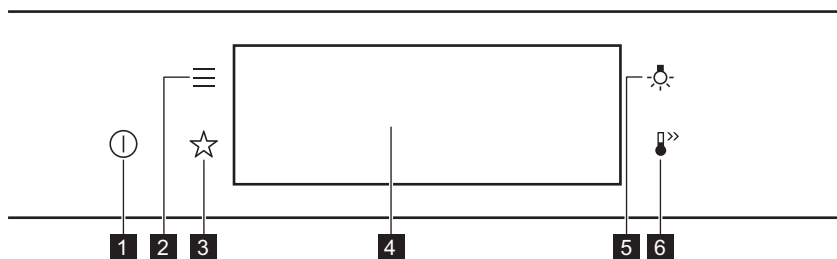
Dampsett

En uperforert og én perforert matbeholder. Dampsettet drenerer kondensvannet bort fra maten ved damptilberedning. Bruk den til å tilberede grønnsaker, fisk og kyllingbryst. Settet er ikke egnet for mat som trekker til seg vannet, f.eks. ris, polenta og pasta.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversikt over betjeningspanel



1	PÅ / AV	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny	Viser produktets funksjoner.
3	Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
4	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming	Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.



Trykk på

Berør overflaten med fingertuppen.



Flytt

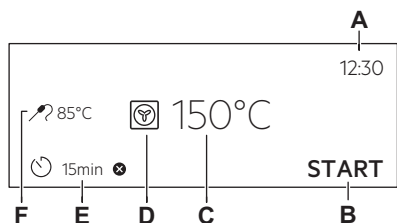
Før fingertuppen over overflaten.



Trykk og hold inne

Berør overflaten i 3 sekunder.

4.2 Display



Display med nøkkelfunksjoner valgt.

- A. Tid på dagen
- B. START/STOPP
- C. Temperatur
- D. Varmefunksjoner
- E. Timer
- F. Steketermometer (bare utvalgte modeller)

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer – for å navigere på displayet.

OK

For å bekrefte valget eller innstillingen.



Gå ett nivå tilbake på menyen.



Angre siste handling.



For å slå alternativene på og av.

Lydsignal funksjonsindikatorer – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.



Funksjonen er på.



Funksjonen er på.
Tilberedningen stopper automatisk.



Lydsignalet er deaktivert.

Timer-indikatorer



For å stille inn funksjonen: Utsatt start.



Slik sletter du innstillingen.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring



Steg 1

Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.



Steg 2

Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.



Steg 3

Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i produktet.

5.2 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Vannhardhet, Tid på dagen.

5.3 Slik angir du: Vannhardhet

Når du kobler ovnen til strøm, må du angi vannhardheten.

Bruk testpapiret som fulgte med dampsettet.



Steg 1

Sett testpapiret i vann i ca. 1 s. Ikke ha testpapiret under rennende vann.



Steg 2

Rist testpapiret for å fjerne overflødig vann.



Steg 3

Etter 1 min kontrollerer du vannhardheten med tabellen nedenfor.



Steg 4

Slik angir du vannhardheten: Meny / Innstillinger / Oppsett / Vannhardhet.

i Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Ikke kontroller vannhardhet senere enn 1 min etter testen.

Du kan endre vannhardheten i menyen: Innstillinger / Oppsett / Vannhardhet.

Tabellen nedenfor viser innstillingsområdet for vannhardhet (dH) med den tilsvarende kalkavsetningen og vannkvaliteten. Juster vannhardheten i henhold til tabellen.

Vannhardhet		Testpapir	Kalkavsetning (mmol/l)	Kalkavsetning (mg/l)	Vannkvalitet
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	bløtt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	middels hardt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hardt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	meget hardt


Fyll vannskuffen med flaskevann uten kullsyre når vannhardheten fra kranen er 4.

6. DAGLIG BRUK

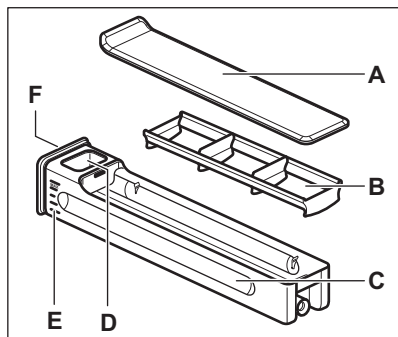
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik angir du: Varmefunksjoner

-
- Steg 1** Slå på ovnen. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
-
- Steg 2** Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
-
- Steg 3** Velg ovnsfunksjon og trykk: **OK**. Displayet viser: temperatur.
-
- Steg 4** Still inn: temperatur. Trykk på: **OK**.
-
- Steg 5** Trykk på: **START**.
Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen.
-
- STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
-
- Steg 6** Slå av ovnen.
-

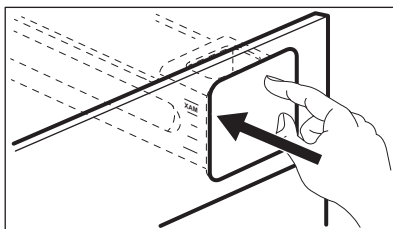
6.2 Vannskuff



- A. Løkk
- B. Bølgebryter
- C. Skuff
- D. Åpning for vannfylling
- E. Skala
- F. Frontdeksel

6.3 Bruk: Vannskuff

Steg 1 Dytt på dekselet på fronten av vannskuffen.



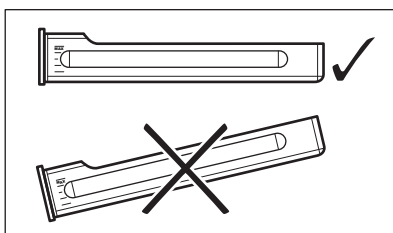
Steg 2 Fyll vannskuffen til maksimumsnivået. Dette kan du gjøre på 2 måter:

A: La vannet ligge i skuffen inne i ovnen og hell vannet fra en beholder.

B: Fjern vannskuffen fra ovnen og fyll den fra en vannkran.

Steg 3 Flytt vannskuffen i horisontal stilling for å unngå vannsøl.

Steg 4 Når du fyller vannskuffen, må du sette den inn i samme posisjon. Trykk frontdekselet til vannskuffen er i ovnen.




Steg 5 Tøm vannet fra vannskuffen etter hver bruk.

FORSIKTIG!

Hold vannskuffen unna varme overflater.

6.4 Slik stiller du inn: Steamify - Ovnsfunksjoner med damp

Steg 1 Slå på ovnen.
Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.

Steg 2 Trykk . Angi ovnsfunksjonen med damp.

Steg 3 Trykk på: **OK**. Displayet viser temperaturinnstillingene.

Steg 4 Still inn temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.

Damp for damping av mat
50–100 °C

For damping av grønnsaker, korn, belgfrukter, sjømat, terriner og desserter.

Damp for stuing
105–130 °C

For tilberedning av stuert og bresert kjøtt eller fisk, brød og fjærkre, samt ostekaker og gryteretter.

Damp for lett crisp
135–150 °C

For kjøtt, gryteretter, fylte grønnsaker, fisk og grateng. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.
Hvis du stiller timeren, slås grillfunksjonen på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en lett gratinering.

Damp til steking og baking
155–230 °C

For stekte og bakte retter, kjøtt, fisk, fjærkre, fylt butterdeig, terter, muffins, grateng, grønnsaker og bakst.
Hvis du stiller timeren og legger maten på nedre nivå, blir undervarmefunksjonen slått på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en sprø bunn.

Steg 5 Trykk på: **OK**.

Steg 6 Trykk på dekselet på vannskuffen for å åpne og ta den ut.

Steg 7 Fyll vannskuffen med kaldt vann opp til maksimumsnivået (rundt 950 ml). Vannmengden holder til omtrent 50 min.



ADVARSEL!

Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vannskuffen.

Bruk målestokken på vannskuffen.

Steg 8 Tørk av utsiden av vannskuffen med en myk klut om nødvendig. Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige stillingen.

Steg 9 Trykk på: **START**.
Dampen kommer etter omtrent 2 min. Når ovnen kommer til den angitte temperaturen, hører du lyd-signalet.

Steg 10 Når vannskuffen går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vannskuffen på nytt.
Når du er ferdig med matlagingen, går kjøleviften raskere for å fjerne dampen.

Steg 11 Slå av ovnen.

Steg 12 Tøm vannskuffen etter at du er ferdig med matlagingen.

Steg 13 Det kan kondenseres rester av vann i ovnsrommet. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.


6.5 Slik stiller du inn: SousVide-tilberedning

Steg 1 Slå på ovnen.
Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.

Steg 2 Trykk på: .

Steg 3 Trykk på: **OK**. Displayet viser temperaturinnstillingene.

Steg 4 Angi temperaturen og trykk: **OK**.

Steg 5	Trykk på  . Displayet viser timer-innstillinger.
Steg 6	Angi tidtakeren og trykk: OK .
Steg 7	Trykk på: START .
Steg 8	Restvann kan samle seg i vakuumposer og i ovnsrommet. Åpne ovnsdøren forsiktig etter tilberedning. Bruk en tallerken og et håndkle for å ta ut vakuumposene. Når ovnen er avkjølt fjern vannet fra bunnen av ovnsrommet med en svamp. Tørk hulrommet med en myk klut.

6.6 Slik stiller du inn: Assistert matlaging



Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tid og temperatur.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Vekt automatisk
- Steketermometer




Tilberedningsgrad:





- Rå eller Mindre
- Medium – rosa
- Godt stekt eller Mer

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Trykk på: 
Steg 3	Trykk på:  . Skriv inn: Assistert matlaging.
Steg 4	Velg en rett eller type mat.
Steg 5	Trykk på: START .








6.7 Varmefunksjoner



STANDARD

Varmefunksjon	Anvendelse
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Gratinering med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.










Varmefunksjon	Anvendelse
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommefrites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllnivå.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.

SPESIALER

Varmefunksjon	Anvendelse
 Hermetisering	Slik hermetiserer du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).
 Tørking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
 Yoghurt-funksjon	For å tilberede yoghurt. Lampen i denne funksjonen er av.
 Tallerkenoppvarming	For å forvarme tallerkener før servering.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Grateng	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
 Langtidssteking	For å tilberede møre og saftige steker.

Varmefunksjon	Anvendelse
 Hold varm	For å holde mat varm.
 Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

DAMP

Varmefunksjon	Anvendelse
 Steamify	Bruk damp for damping av mat, stuing, lett sprøsteking, baking og steking.
 SousVide-tilberedning	Funksjonsnavnet refererer til en metode for tilberedning i vakuumsforseglede plastposer ved lave temperaturer. Se avsnittet SousVide-tilberedning nedenfor og kapittelet «Råd og tips» med tilberedningstabellene for mer informasjon.
 Damp-oppvarming	Gjenoppvarming av mat med damp forhindrer at overflaten tørker. Varmen fordeles på en skånsom og jevn måte, noe som gjør det mulig å gjenvinne smak og aroma av maten slik som da den ble tilberedt. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat direkte på en tallerken. Du kan varme opp mer enn én tallerken om gangen ved å bruke forskjellige brett plasseringer.
 Brødbaking	Bruk denne funksjonen til å lage brød og rundstykker som ser profesjonelle ut, med veldig bra sprøhet, farge og glans på skorpen.
 Deigheving	Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.
 Full damp	For damping av grønnsaker, mellomretter fisk
 Fuktighet høy	Funksjonen egner seg til tilberedning av delikate retter som vaniljesaus, karamellpuding, terriner og fisk.
 Fuktighet middels	Funksjonen egner seg godt til tilberedning av stuet og braisert kjøtt samt brød og søt gjærdeig. På grunn av kombinasjonen av damp og varme får kjøttet en saftig og mør tekstur, og gjærdeigbakst får en sprø og skinnende overflate.
 Fuktighet lav	Funksjonen er egnet for kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme gjør at kjøttet får en mør og saftig konsistens sammen med en sprø overflate.

6.8 Merknader på: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For matlagingsinstruksjonene se kapitlet «Råd og tips», Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing se kapitlet «Energieffektivitet», Energisparing.


7. KLOKKEFUNKSJONER

7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Klokkefunksjoner	Bruk
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min.
Avslutte handling	Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter tellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimal tid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av produktet.
Tidsinnstilling	Overvåker hvor lenge funksjonen er i bruk. Tidsinnstilling - du kan slå den av og på.


7.2 Slik angir du: Klokkefunksjonene

Slik stiller du klokken	
Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Trykk på: Tid på dagen.
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på: OK.


Slik stiller du inn tilberedningstiden	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på: OK.

Slik velger du slutt-alternativet	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

Slik velger du slutt-alternativet

- Steg 2** Trykk på: .
- Steg 3** Still inn tilberedningstiden.
- Steg 4** Trykk på: ● ● ● .
- Steg 5** Trykk på: Avslutte handling.
- Steg 6** Velg foretrukket: Avslutte handling.
- Steg 7** Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik utsetter du starten på tilberedningen


- Steg 1** Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
- Steg 2** Trykk på: .
- Steg 3** Still inn tilberedningstiden.
- Steg 4** Trykk på: ● ● ● .
- Steg 5** Trykk på: Utsatt start.
- Steg 6** Velg verdien.
- Steg 7** Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik forlenger du tilberedningstiden

Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen.

Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

Slik endrer du timer-innstillinger

- Steg 1** Trykk på: .
- Steg 2** Still inn timerverdien.
- Steg 3** Trykk på: OK.

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

8. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

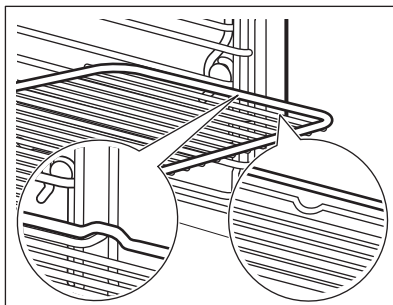
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Innsetting av tilbehør

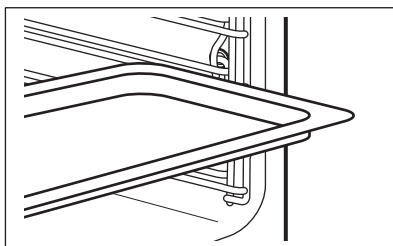
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.

**Stekerbrett / Langpanne:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



8.2 Steketermometer

Steketermometer – måler temperaturen inne i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

To temperaturer må stilles inn:

Ovnstemperaturen: minst 120 °C.



Kjernetemperaturen.

Slik får du best tilberedningsresultater:

Ingrediensene bør holde romtemperatur.

Ikke bruk det til flytende retter.

Det må stå i retten under tilberedningen.

Ovnen beregner en omtrentlig slutt på tilberedningstiden. Den avhenger av hvor mye mat det er, hvilken ovnsfunksjon som er valgt, og temperaturen.

8.3 Bruk: Steketermometer

Steg 1 Slå på ovnen.

Steg 2 Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.

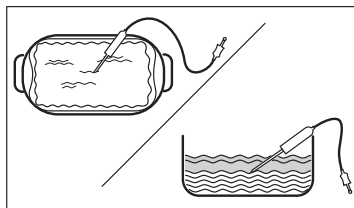
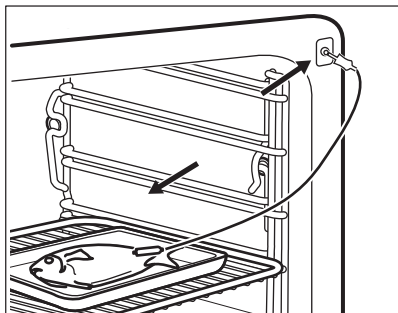
Steg 3 Sett inn: Steketermometer.

Kjøtt, fjærkre og fisk

Gryterett

Sett inn spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.

Sett inn spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Spissen på Steketermometer skal ikke berøre bunnen av en ildfast form.



Steg 4 Plugg Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til Steketermometer.

Steg 5  – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.

Steg 6

- ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ:
- Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
- Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm og ovnen slår seg av.

Steg 7 Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på: **OK** for å gå til hovedskjermen.

Steg 8 Trykk på: **START** .
Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.

Steg 9 Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen.

 **ADVARSEL!**


Det er fare for brannskader når Steketermometer blir varm. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.

9. TILLEGGSFUNKSJONER


9.1 Slik lagrer du: Favoritter

Du kan lagre favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengjøringsfunksjonen. Du kan lagre 3 favorittinnstillinger.

Steg 1 Slå på produktet.



Steg 2	Velg den foretrukne innstillingen.
Steg 3	Trykk på:  . Velg: Favoritter.
Steg 4	Velg: Lagre gjeldende innstillinger.
Steg 5	Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter. Trykk på OK.

 – trykk for å nullstille innstillingen.

 – trykk for å avbryte innstillingen.

9.2 Tastelås



Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Still inn en ovnsfunksjon.
Steg 3	 ,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

For å slå av funksjonen gjentar du steg 3.

9.3 Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en ovnsfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Sluttid, Langtidssteking.

9.4 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning








Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper. Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For flere tilberedningsanbefalinger se tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne Matlagingsråd, sjekk PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på produktrommet.

10.2 Baking med fukt

		 (°C)		 (min)
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	1	20 - 30
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødbunn-form på rist	180	1	25 - 35
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	160	1	30 - 40
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	1	25 - 35
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	1	25 - 35
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	160	1	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	180	1	15 - 25
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40

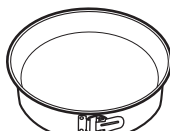
10.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholderen. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.



Pizzapanne

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter



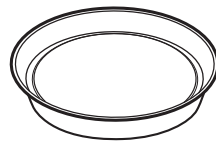
Kakeform

Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter



Ramekins

Keramisk
8 cm diameter, 5
cm høyde



Form for karamellpudding

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.





Dampfunksjon

Bruk funksjonen: Full damp.

Sett stekebrettet på det første hyllennivået.

Bruk det andre hyllennivået.

Still temperaturen til 100 °C.

			
	Beholder (Gastronorm)	kg	min
Brokkoli, forvarm den tomme ovnen	1 x 2/3 perforert	0.3	8 - 9
Brokkoli, forvarm den tomme ovnen	1 x 2/3 perforert	maks.	10 - 11
Frosne erter	1 x 2/3 perforert	2	Til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Rengjør bunnen av ovnsrommet med noen få dråper eddik for å fjerne kalkrester.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.

Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

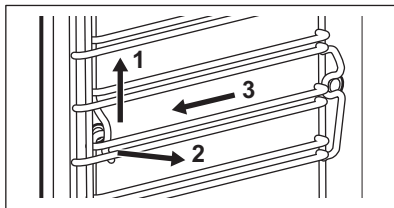
Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

Steg 1 Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

Steg 2 Trekk ovnsstignene forsiktig opp og ut av det fremre festet.

Steg 3 Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.

Steg 4 Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.

11.3 Bruk: Damprengjøring

Før du begynner:

Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.

Rengjør bunnen av ovnsrommet og det innvendige dørglasset med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Steg 1 Fyll vannskuffen til maksimumsnivået.

Steg 2 Velg: Meny / Rengjøring.

Funksjon	Beskrivelse	Varighet
Damprengjøring	Lett rengjøring	30 min.
Damprengjøring Plus	Normal rengjøring Spray ovnsrommet med et vaskemiddel.	75 min.

Steg 3 Trykk **START** . Følg instruksjonen på skjermen. Signalet høres når rengjøringen avsluttes.

Steg 4 Trykk på et hvilket som helst symbol for å slå av signalet.

i Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

Når rengjøringen er over:

Slå av ovnen.

Tørk over ovnsrommet med en myk klut når den er avkjølt.
Fjern gjenværende vann fra vannskuffen.

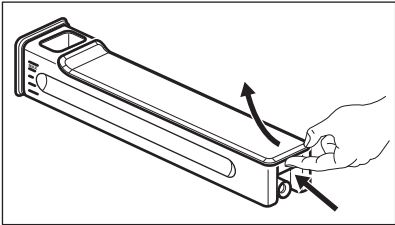
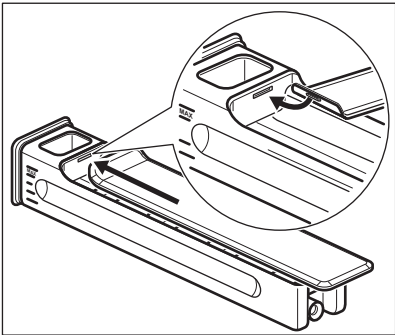
Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet er tørt.

11.4 Rengjøringspåminnelse

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Damprengjøring Plus.

11.5 Slik rengjør du: Vannskuff

Steg 1	Fjern vannskuffen fra ovnen.	
Steg 2	Fjern lokket på vannskuffen. Løft dekselet i samsvar med utstikket på baksiden.	
Steg 3	Fjern bølgebryteren. Trekk den bort fra skuffen inntil den kommer ut.	
Steg 4	Vask delene til vannskuffen med vann og såpe. Ikke bruk grove svamper og ikke rengjør vannskuffen i en oppvaskmaskin.	
Steg 5	Sett sammen vannskuffen på nytt.	
Steg 6	Klikk bølgebryteren på plass. Skyv den inn i vannskuffen.	
Steg 7	Sett sammen lokket. Sett først inn fronten, og skyv den deretter mot skuffen.	
Steg 8	Sett inn vannskuffen.	
Steg 9	Skyv vannskuffen mot ovnen inntil den festes.	

11.6 Slik bruker du: Avkalking

Før du starter:

Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

Fjern tilbehør.

Sørg for at vannskuffen er tom.

Varighet første del: rundt 100 min

Steg 1	Plasser langpannen på nederste hyllnivå.
Steg 2	Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vannskuffen.
Steg 3	Fyll resten av vannskuffen med vann opp til maksimalnivået.
Steg 4	Velg: Meny / Rengjøring.
Steg 5	Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet. Første del av avkalkingen starter.
Steg 6	Etter at den første delen er ferdig, tømmer du langpannen og setter den tilbake på nederste hyllnivå igjen.

Varighet andre del: rundt 35 min

Steg 7 Fyll vannskuffen med vann. Sørg for at det ikke er noe avkalkingsmiddel igjen i vannskuffen. Sett inn vannskuffen.

Steg 8 Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.

i Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.

Når avkalkingen er ferdig:

Slå av ovnen.

Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned. Fjern det gjenværende vannet fra vannskuffen.

Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.

i Hvis det gjenstår kalkrester i ovnen etter avkalking, ber displayet deg gjenta prosedyren.

11.7 Påminnelse om avkalking

Det er to påminnelser som ber deg om å avkalke ovnen. Du kan ikke slå av påminnelsen om avkalking.

Type	Beskrivelse
Myk påminnelse	Anbefaler deg å avkalke ovnen.
Hard påminnelse	Forplikter deg til å avkalke ovnen. Hvis du ikke avkalker produktet når den harde påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.

11.8 Slik bruker du: Skylling

Før du starter:

Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

Fjern tilbehør.

Steg 1 Plasser langpannen på nederste hyllnivå.

Steg 2 Fyll vannskuffen med vann.

Steg 3 Velg: Meny / Rengjøring / Skylling.
Varighet: rundt 30 min

Steg 4 Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.

Steg 5 Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.

i Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.

11.9 Tørkepåminnelse

Etter tilberedning med en dampvarmefunksjon ber displayet om å tørke ovnen.

Trykk JA for å tørke ovnen.

11.10 Bruk: Tøking

Bruk den etter tilberedning med damp eller etter damprengjøring for å tørke ovnsrommet.

Steg 1	Sørg for at ovnen er kald.
Steg 2	Fjern alt tilbehør.
Steg 3	Velg menyen: . Rengjøring / Tøking.
Steg 4	Følg instruksjonene på skjermen.

11.11 Slik fjerner og monterer du: Dør

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

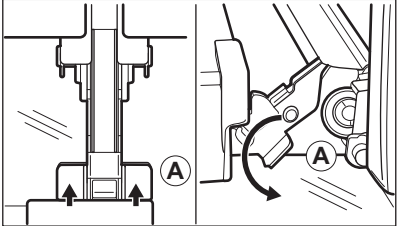
⚠ ADVARSEL!

Døren er tung.

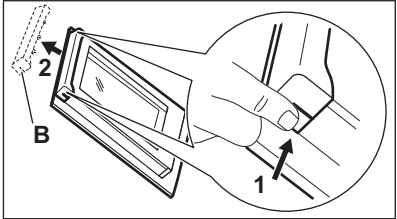
⚠ FORSIKTIG!

Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

Steg 1	Åpne døren helt.
Steg 2	Løft og trykk klemmefestene (A) på begge dørhengslene.

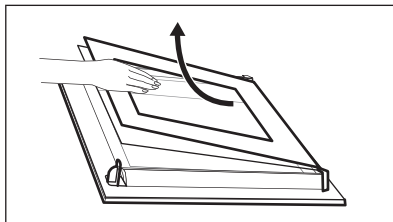


Steg 3	Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet 70° vinkel). Hold ovnsdøren i begge sider og trekk den ut og opp fra ovnen. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.
Steg 4	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.
Steg 5	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
Steg 6	Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føyningen.



Steg 7 Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Steg 8 Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.



Steg 9 Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren. Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.

11.12 Slik bytter du: Ovnslampe

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Før du skifter pæren:

Steg 1

Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.

Steg 2

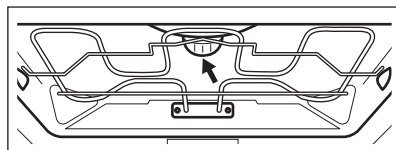
Koble fra strømtilførselen til ovnen.

Steg 3

Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Øverste ovnslampe

Steg 1 Drei glassdekselet for å ta det av.



Steg 2 Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.

Steg 3 Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.




Steg 4 Monter tetninger og metallringen til glassdekselet og installer det.




12. FEILSØKING





ADVARSEL!





Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

 Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet		
 Mulig årsak	 Løsning	
Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.	
Klokken er ikke stilt inn.	Still inn klokken. Se for detaljer Klokkefunksjonene kapittel, Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.	
Døren er ikke skikkelig stengt.	Lukk døren helt.	
Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.	
Produktet Barnesikring er på.	Se kapittelet «Meny», Undermeny for: Alternativer.	

 Komponenter		
 Beskrivelse	 Løsning	
Lyspæren har gått.	Bytt lyspæren, for detaljer se kapittelet «Pleie og Rengjøring», Slik bytter du: Lyspære.	

 Vannskuffen virker ikke som den skal		
 Beskrivelse	 Mulig årsak	 Løsning
Produktet holder ikke på vannskuffen etter at du setter den inn.	Du trykket ikke tilstrekkelig på vannskuffen.	Sett vannskuffen helt inn i produktet.
Det lekker vann ut av vannskuffen.	Du har ikke montert lokket eller bølgebryteren på vannskuffen riktig.	Monter lokket og bølgebryteren til vannskuffen på nytt.

 Problemer med rengjøringsprosedyren		
 Beskrivelse	 Mulig årsak	 Løsning
Vannskuffen er vanskelig å rengjøre.	Lokket og bølgebryteren er ikke fjernet.	Fjern lokket og bølgebryteren.
Det er ikke vann i grill-/stekepannen etter avkalkingsprosedyren.	Vannskuffen ble ikke fylt helt opp.	Kontroller at det er avkalkingsmiddel/vann i vannskuffen.



Problemer med rengjøringsprosedyren



Beskrivelse



Mulig årsak



Løsning

Det er skittent vann i bunnen av ovnsrommet etter avkalkingssyklusen.

Grill-/stekepannen er plassert i feil hylleposisjon.

Fjern det gjenværende vannet og avkalkingsmiddelet fra bunnen av produktet. Neste gang setter du grill-/stekepannen på det første hyllevået.

Det er for mye vann i bunnen av ovnsrommet etter rengjøring.

Du tilsatte for mye vaskemiddel i produktet før du startet rengjøringen.

Neste gang kan du spre et tynt lag med vaskemiddel på veggene i ovnsrommet.

Rengjøringen er ikke tilfredsstillende.

Du begynte å rengjøre når produktet var for varmt.

Vent til produktet er kaldt. Gjenta rengjøringen.

Du fjernet ikke alt tilbehør fra produktet før rengjøringen.

Fjern tilbehør fra produktet. Gjenta rengjøringen.

Strømbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrudd.

12.2 Slik administrerer du: Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding.

I denne delen finner du en liste over problemer du kan håndtere på egen hånd.



Kode og beskrivelse



Løsning

F111 – Steketermometer er ikke riktig satt inn i kontakten:

Plugg Steketermometer i kontakten.

F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.

Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.

F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.

Slå produktet av og på.

Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter. Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.



Kode og beskrivelse



Løsning

F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy.

Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.

F144 – Sensoren i Vannskuff kan ikke måle vannivået.

Tøm Vannskuff og fyll den på.

F508 – Vannskuff fungerer ikke som den skal.

Slå produktet av og på.

12.3 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907
Energieffektivitetsindeks	61,6
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0,89kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0,45kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	43l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	KSE792280M 36.6kg
	KSK792280B 36.6kg
	KSK792280M 35.7kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

13.2 Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produkt døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparing.

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Meny-element	Anvendelse
Assistert matlaging	Viser automatiske programmer.
Rengjøring	Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
Alternativer	For å angi produktkonfigurasjonen.
Innstillinger	Oppsett Service
	For å angi produktkonfigurasjonen. Viser programvareversjon og konfigurasjon.

14.2 Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Tørking	Prosedyre for tørking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonen.
Damprengjøring	Lett rengjøring.
Damprengjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Rengjøring av kretsen for dampgenerering. Bruk skylling etter hyppig tilberedning med damp.

14.3 Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Lys	Slår lyset av og på.
Barnesikring	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Når alternativet er på, vil teksten Barnesikring vises i displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet. Tilgang til tidtaker, fjernstyring og lampe er tilgjengelig med alternativet på.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokkestil	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

14.4 Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for: ①.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Vannhardhet	Stiller inn vannhardheten.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

14.5 Undermeny for: Service






Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings- / deaktivingskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.

15. DET ER ENKELT!




Før førstegangs bruk må du stille inn:

Språk	Skjermlysstyrke	Tastelyder	Summerlyd	Vannhardhet	Tid på dagen
-------	-----------------	------------	-----------	-------------	--------------



Bli kjent med de grunnleggende ikonene på betjeningspanelet og displayet:

 PÅ / AV	 Meny	 Favoritter	 Timer	 Steketermometer	START / STOP
--	---	---	--	--	-----------------

Begynn å bruke produktet

Rask start	Slå på produktet og start matlaging med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.	Steg 1 Trykk og hold inne: 	Steg 2  ... – velg den foretrukne funksjonen.	Steg 3 Trykk på: START .
Raskt av	Slå av produktet, alle skjermer eller meldinger når som helst.	 – trykk og hold til produktet slås av.		

Start tilberedningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 – trykk for å slå på produktet.	 ... – velg ovnsfunksjon.	°C – still inn: temperatur.	OK – trykk for å bekrefte.	START – trykk for å starte tilberedningen.




Matlaging med damp – Steamify

Angi temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.

Damp for damping av mat	Damp for stuing	Damp for lett crisp	Damp til steking og baking
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Lær rask matlaging

Bruk de automatiske programmene til å tilberede en rett raskt med standardinnstillingene:

Assistert matlaging	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Trykk på: 	Trykk på: 	Trykk på:  Assistert matlaging.	Velg retten.



Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden

10 % Fullførings-assistent


Bruk 10% Fullførings-assistent for å legge til ekstra tid når 10 % av tilberedningstiden er igjen.


Trykk på **+1minmin** for å forlenge tilberedningstiden.

Rengjør produktet med damprengjøring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Trykk på: 	Trykk på: 	Velg modusen:
Damprengjøring	For enkel rengjøring.	
Damprengjøring Plus	For grundig rengjøring.	
Avkalking	For rengjøring av kalkrester fra dampgeneratorkretsen.	
Skylling	For skylling og rengjøring av dampgeneratorkretsen etter hyppig bruk av dampfunksjonene.	

16. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registeraeg.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	462
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	464
3. OPIS URZĄDZENIA.....	467
4. PANEL STEROWANIA.....	468
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	469
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	471
7. FUNKCJE ZEGARA.....	477
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	479
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	481
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	482
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	484
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	489
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	492
14. STRUKTURA MENU.....	494
15. TO PROSTE!.....	495
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	496

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.

- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	444 (460) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	455 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	440 mm

Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	882 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	3.5x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można

- dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
 - Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
 - Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
 - Jeśli gniazdo elektryczne jest 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 wyrzucanego – wymiowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
 - W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
 - Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

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 wymywania lub wymowania 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 trwale plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub

podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

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

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja

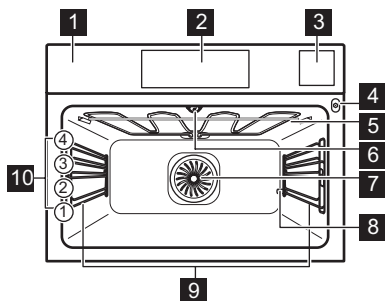
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

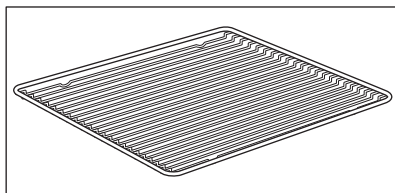


- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Szufłada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wymowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

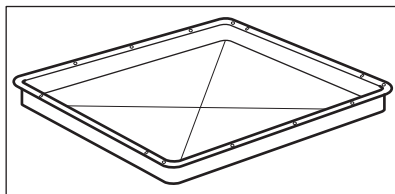
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



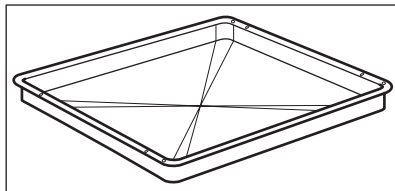
Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



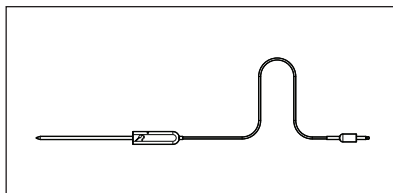
Głęboka blacha

Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



Termosonda

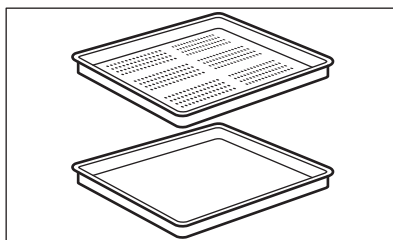
Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Zestaw do gotowania na parze

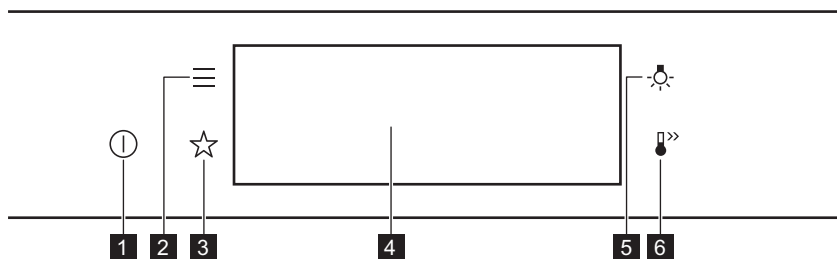
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.



4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania



1	Włącz / Wyłącz	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.



Naciskaj przycisk

Dotknąć powierzchni palcem.



Przesunięcie

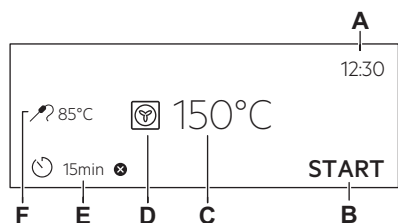
Przesunąć palcem po powierzchni.



Nacisnąć i przytrzymać

Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.

- A. Aktualna godzina
- B. START/STOP
- C. Temperatura
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer
- F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.



Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.



Powrót do poprzedniego poziomu menu.



Anulowanie ostatniej czynności.



Włączanie i wyłączanie opcji.

Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Funkcja jest włączona.



Funkcja jest włączona.
Pieczenie kończy się automatycznie.



Alarm dźwiękowy jest wyłączony.

Wskaźniki timera



Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.



Anulowanie ustawienia.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne



Krok 1

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Krok 2

Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



Krok 3

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

5.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.



Krok 1

Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.



Krok 2

Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.



Krok 3

Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.



Krok 4



Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

i Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mięka
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	średnio twarda

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda


Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

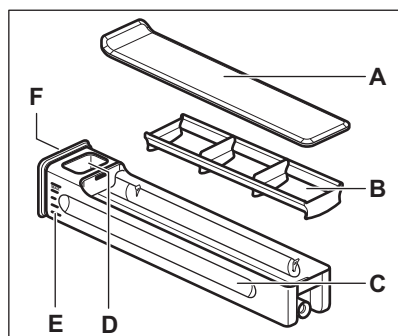
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

- Krok 1** Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
- Krok 2** Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
- Krok 3** Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: **OK**. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
- Krok 4** Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: **OK**.
- Krok 5** Nacisnąć: **START**.
Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.

STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.

- Krok 6** Wyłączyć piekarnik.

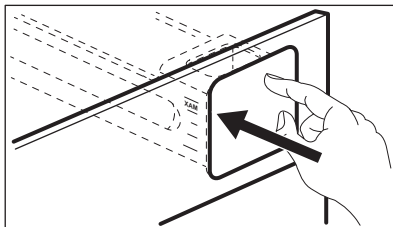
6.2 Szuflada na wodę



- A. Pokrywa
- B. Pochłaniacz fal
- C. Szuflada
- D. Otwór do wlewania wody
- E. Podziałka
- F. Przednia pokrywa

6.3 Sposób użycia: Szuflada na wodę

Krok 1 Nacisnąć przednią pokrywę szuflady na wodę.



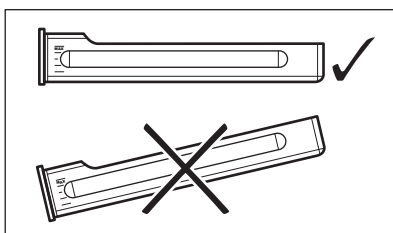
Krok 2 Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. Można to zrobić na dwa sposoby:

A: pozostawić szufladę w piekarniku i nalać wodę z pojemnika.

B: wyjąć szufladę na wodę z piekarnika i napełnić ją z kranu.

Krok 3 Przenosić szufladę na wodę w poziomym położeniu, aby uniknąć rozlania wody.

Krok 4 Napełnioną szufladę na wodę należy umieścić w takim samym położeniu. Docisnąć przednią pokrywę, aż szuflada na wodę znajdzie się wewnątrz piekarnika.



Krok 5 Opróżnić szufladę na wodę po każdym użyciu.

⚠ UWAGA!

Trzymać szufladę na wodę z dala od gorących powierzchni.

6.4 Jak ustawić: Steamify - Funkcję pieczenia parowego

Krok 1 Włączyć piekarnik.
Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.

Krok 2 Nacisnąć  Ustawić funkcję pieczenia parowego.

Krok 3 Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.

Krok 4 Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

Para do gotowania na parze
50 - 100 °C


Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.


Para do duszenia
105 - 130 °C

Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casseroles.

Para do zapiekania 135 - 150 °C	Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekaneK. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
Para do pieczenia 155 - 230 °C	Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.
Krok 5	Nacisnąć: OK .
Krok 6	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć i wyjąć.
Krok 7	Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.
<p>⚠ OSTRZEŻENIE!</p> <p>Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</p> <p>Skorzystać z podziałki na szufladzie na wodę.</p>	
Krok 8	W razie potrzeby wytrzeć szufladę z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
Krok 9	Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Krok 10	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę. Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.
Krok 11	Wyłączyć piekarnik.
Krok 12	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.
Krok 13	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

6.5 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Nacisnąć:  .

Krok 3	Nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę i nacisnąć: OK .
Krok 5	Press  . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia timera.
Krok 6	Ustawić timer i nacisnąć: OK .
Krok 7	Nacisnąć: START .
Krok 8	Na woreczkach próżniowych i w komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Wyjąć woreczki próżniowe posługując się talerzem i rękniczką. Po ostygnięciu piekarnika usunąć wodę z dna komory za pomocą gąbki. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

6.6 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda



Stopień wypieczenia potrawy:






- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
Krok 4	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 5	Nacisnąć: START .







6.7 Funkcje pieczenia




STANDARDOWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.








Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobiegi	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonki itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Funkcja Jogurt	Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Zapiekanek	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Termoobieg (niska temp.)</p>	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 <p>Podtrzymywanie temp.</p>	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 <p>Termoobieg wilgotny</p>	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Steamify</p>	Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.
 <p>Tryb gotowania Sous-Vide</p>	Nazwa funkcji odwołuje się do metody gotowania potraw w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Tryb gotowania SousVide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”.
 <p>Regeneracja</p>	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprawdane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
 <p>Chleb</p>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 <p>Wyrastanie ciasta</p>	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 <p>Gotowanie na parze</p>	Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb
 <p>Duża wilgotność</p>	Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Srednia wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do gotowania duszonego mięsa, a także chleba i słodkiego ciasta drożdżowego. Dzięki połączeniu pary i ciepła mięso zyskuje soczystą i miękką konsystencję, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują chrupiącą i błyszczącą powierzchnię.
 Mała wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu caserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.

6.8 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

Wskazówki dotyczące funkcji Termoobieg wilgotny znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper - można to włączyć lub wyłączyć.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Jak ustawić czas pieczenia

Krok 1 Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

Krok 2 Nacisnąć: .

Krok 3 Ustawić czas. Nacisnąć: **OK**.

Wybór opcji zakończenia pieczenia

Krok 1 Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

Krok 2 Nacisnąć: .

Krok 3 Ustawić czas pieczenia.

Krok 4 Nacisnąć: ● ● ● .

Krok 5 Nacisnąć: Zakończ działanie.

Krok 6 Wybrać preferowane: Zakończ działanie.

Krok 7 Nacisnąć: **OK**. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia

Krok 1 Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

Krok 2 Nacisnąć: .

Krok 3 Ustawić czas pieczenia.

Krok 4 Nacisnąć: ● ● ● .

Krok 5 Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.

Krok 6 Wybrać wartość.

Krok 7 Nacisnąć: **OK**. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

Jak zmienić ustawienia timera

Krok 1 Nacisnąć: .

Krok 2 Ustawić wartość dla timera.

Krok 3 Nacisnąć: **OK**.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

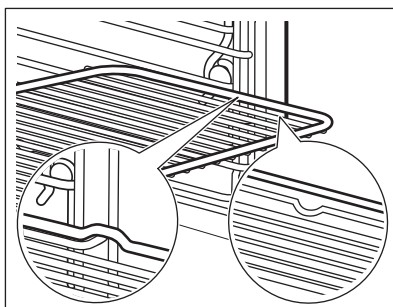
8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

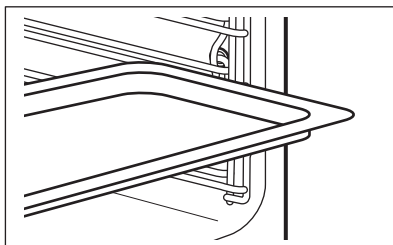
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



8.2 Termosonda

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:



Temperatura piekarnika: minimum 120°C.



Temperatura wewnątrz produktu

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Nie używać do potraw płynnych.

Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

8.3 Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1 Włączyć piekarnik.

Krok 2 Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

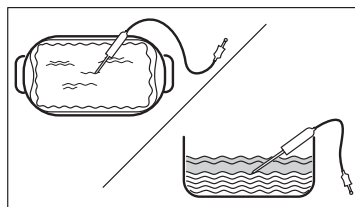
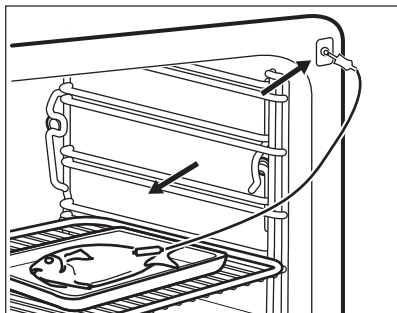
Krok 3 Umieścić: Termosonda.

Mięso, drób i ryby

Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.

Zapiekanki

Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.



Krok 4 Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.

Krok 5  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

Krok 6

- ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

Krok 7 Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: **OK**, aby przejść do ekranu głównego.

Krok 8 Nacisnąć: **START**.
Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

Krok 9 Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1 Włączyć urządzenie.


Krok 2 Wybrać preferowane ustawienie.

Krok 3 Nacisnąć: . Wybrać: Ulubione.

Krok 4 Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..

Krok 5 Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć OK.

 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1 Włączyć urządzenie.



Krok 2 Ustawić funkcję pieczenia.

Krok 3 ,  — nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.

9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5



(°C)

200 - 230



(godz.)

5.5

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.4 Wentylator chłodzący

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

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






10. WSKAZÓWKI I PORADY






10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw. W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy. Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.


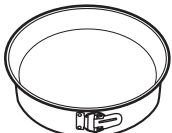


10.2 Termoobieg wilgotny

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	1	20 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	1	25 - 35
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	1	30 - 40
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	1	25 - 35
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	1	25 - 35
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	1	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	1	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.





Funkcja pary

Użyć funkcji: Gotowanie na parze.

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę 100°C.

		 kg	 min
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	0.3	8 - 9
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	maks.	10 - 11
Groszek, mrożony	1 x 2/3 perforowana	2	Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Srodki czyszczące

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

Wyczyścić dno komory, używając kilku kropel octu, aby usunąć osad z kamienia.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Akcesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

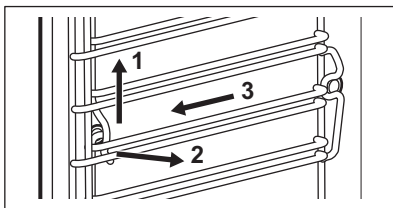
Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1 Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.

Krok 3 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

Krok 4 Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmować przewodnice blach.	Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
Krok 1	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu.	
Krok 2	Wybrać: Menu / Czyszczenie.	
Funkcja	Opis	Czas
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie	30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem.	75 min
Krok 3	Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
Krok 4	Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.	
	Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

Po zakończeniu czyszczenia:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Usunąć pozostałą wodę z pojemnika na wodę.	Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

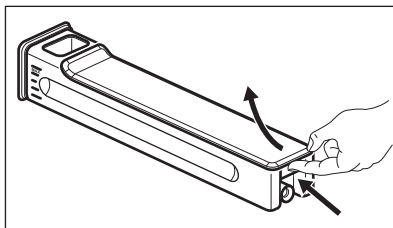
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Sposób czyszczenia: Szuflada na wodę

Krok 1	Wyjąć szufladę na wodę z piekarnika.
---------------	--------------------------------------

Krok 2 Zdjąć pokrywę szuflady na wodę. Unieść osłonę zgodnie z wycięciem w tylnej części.

Krok 3 Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.



Krok 4 Umyć elementy szuflady wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć szuflady na wodę w zmywarce.

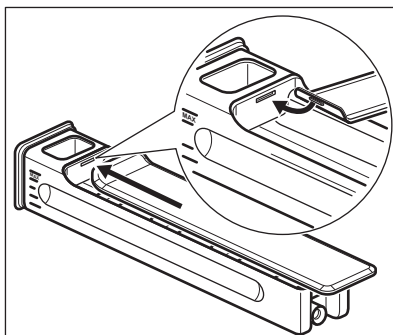
Krok 5 Zmontować szufladę na wodę.

Krok 6 Włożyć rozbijacz fal. Umieścić go w korpusie szuflady.

Krok 7 Założyć pokrywę. Najpierw wcisnąć przedni zatrzask, a następnie dosunąć pokrywę do korpusu szuflady.

Krok 8 Wstawić pojemnik na wodę.

Krok 9 Wsunąć szufladę na wodę w kierunku piekarnika, aż do zatrzaśnięcia.



11.6 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min

Krok 1 Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.

Krok 2 Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.

Krok 3 Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.

Krok 4 Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.


Krok 5 Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.

Krok 6 Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.

Czas trwania drugiej części: ok. 35 min

Krok 7 Wlać wodę do szuflady na wodę. Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. Włożyć szufladę na wodę.

Krok 8 Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.


 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu odkamieniania:

Wyłączyć piekarnik.

Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.
Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę.

Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

 Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.

11.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

Typ	Opis
Wstępne przypomnienie	Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.
Właściwe przypomnienie	Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.8 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria.


Krok 1 Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.

Krok 2 Wlać wodę do szuflady na wodę.

Krok 3 Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie.
Czas trwania: około 30 minut

Krok 4 Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Krok 5 Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.9 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.10 Obsługa urządzenia: Osuszanie

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

- | | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Upewnić się, że piekarnik ostygł. |
| Krok 2 | Wyjąć wszystkie akcesoria. |
| Krok 3 | Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszanie. |
| Krok 4 | Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie. |

11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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

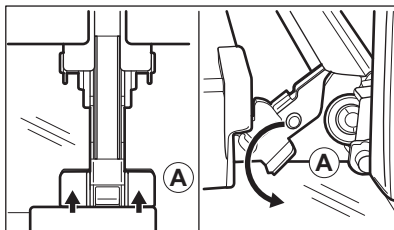
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

UWAGA!

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

- | | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Całkowicie otworzyć drzwi. |
| Krok 2 | Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi. |

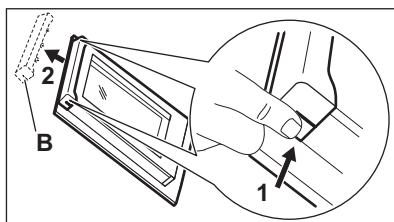


- | | |
|---------------|---|
| Krok 3 | Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu. |
|---------------|---|

- | | |
|---------------|--|
| Krok 4 | Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski. |
|---------------|--|

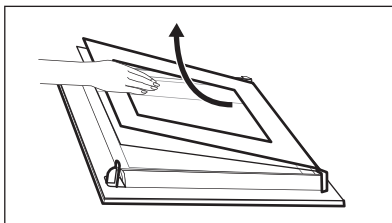
- | | |
|---------------|---|
| Krok 5 | Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć. |
|---------------|---|

- | | |
|---------------|--|
| Krok 6 | Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy. |
|---------------|--|



Krok 7 Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Krok 8 Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Krok 9 Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

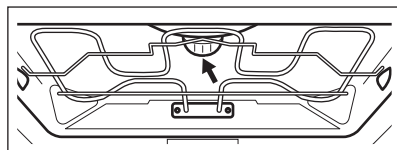
Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1 Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



Krok 2 Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.

Krok 3 Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.















Krok 4 Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

 Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się		
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy	
Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.	
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, 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.	
Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.	
 Podzespoły		
 Opis	 Środek zaradczy	
Żarówka oświetlenia jest przepalona.	Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.	
 Szuflada na wodę nie działa prawidłowo		
 Opis	 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Po włożeniu szuflady na wodę nie pozostaje na swoim miejscu.	Nie wsunęto całkowicie szuflady na wodę do piekarnika.	Całkowicie włóż szufladę na wodę do urządzenia.
Z szuflady na wodę wylewa się woda.	Założono nieprawidłowo pokrywę szuflady lub rozbijacz fal.	Założyć prawidłowo pokrywę szuflady i rozbijacz fal.
 Problemy z procedurą czyszczenia		
 Opis	 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Szufladę na wodę trudno wyczyścić.	Nie zdjęto pokrywy i rozbijacza fal.	Zdjąć pokrywę i rozbijacz fal.



Problemy z procedurą czyszczenia



Opis



Możliwa przyczyna



Środek zaradczy

Po zakończeniu procedury odkamieniania w głębokiej blasze nie ma wody.

Nie napełniono szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.

Sprawdzić, czy w korpusie szuflady na wodę znajduje się środek do usuwania kamienia / woda.

Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.

Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.

Usuń resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory urządzenia. Następnym razem umieść na pierwszym poziomie urządzenia głęboką blachę.

Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.

Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu.

Następnym razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory ciekłą warstwę detergentu.

Efekty czyszczenia nie są zadowalające.

Czyszczenie rozpoczęło, gdy urządzenie było zbyt gorące.

Poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Powtórz czyszczenie.

Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjęto z urządzenia wszystkich akcesoriów.

Wymij wszystkie akcesoria z urządzenia. Powtórz czyszczenie.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórz

czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie.

W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



Kod i opis



Środek zaradczy

F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożone do gniazda.

Całkowicie włożyć Termosonda do gniazda.

F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.

Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.

F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.

Włącz i wyłącz urządzenie.

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



Kod i opis



Środek zaradczy

F131 – temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka.

Wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie. Ponownie włącz urządzenie.

F144 - czujnik w Szuflada na wodę nie można zmierzyć poziomu wody.

Opróżnić Szuflada na wodę i ponownie napełnić.

F508 - Szuflada na wodę nie działa prawidłowo.

Włącz i wyłącz urządzenie.

12.3 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.6
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.89kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.45kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	43l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy

Masa	KSE792280M	36.6kg
	KSK792280B	36.6kg
	KSK792280M	35.7kg

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

13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu

pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Pozycja menu	Zastosowanie	
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.	
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.	
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.	
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.	
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary Stosować płukanie po częstym korzystaniu z funkcji gotowania parowego.

14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, tekst Blokada uruchomienia pojawi się na wyświetlaczu po włączeniu urządzenia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.4 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

14.5 Podmenu: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Wyzeruj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

15. TO PROSTE!


Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Twardość wody	Aktualna godzina
-------	----------------------	--------------------	------------------	---------------	------------------




Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Włącz / Wyłącz	 Menu	 Ulubione	 Timer	 Termosonda	START / STOP
--	--	--	---	--	--------------

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia

Szybkie uruchomienie	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać: ①.	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączenie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	① - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.		

Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
	 ...		OK	START
- nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	- wybrać funkcję pieczenia.	- ustawić temperaturę / .	- nacisnąć, aby potwierdzić.	- nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.




Gotowanie na parze – Steamify

Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

Gotowanie wspomagane	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: 	Nacisnąć: 	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.



Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia

10% — wykończenie potrawy


Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.


Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1min**.

Czyszczenie urządzenia za pomocą funkcji czyszczenia parowego

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nacisnąć: 	Nacisnąć: 	Wybrać tryb:
Czyszczenie parowe	Czyszczenie lekkich zabrudzeń	
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie.	
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia	
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych	

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń

elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego

punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Этот прибор создан на базе инновационных технологий, оснащен рядом уникальных полезных функций и будет безупречно служить вам долгие годы. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы использовать все возможности устройства в полном объеме.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.aeg.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registeraeg.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ


Всегда используйте оригинальные запчасти.


При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	499
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	501
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	504
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	506
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	507
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	508
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	515
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	516
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	519
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	520
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	521
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	527
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	530
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	532
15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	533
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	534

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	444 (460) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	455 мм
Высота задней стороны прибора	440 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	882 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	3.5x25 мм

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Приготовление на пару

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.6 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не

подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация



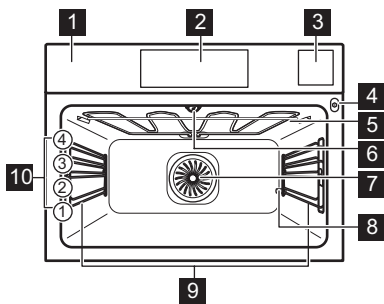
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор

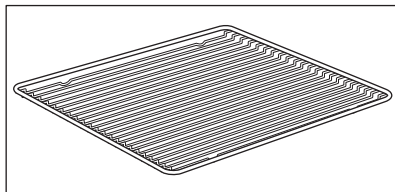


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Аксессуары

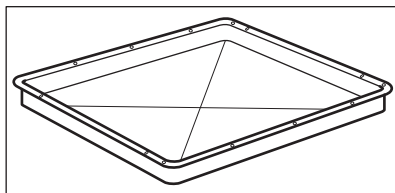
Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



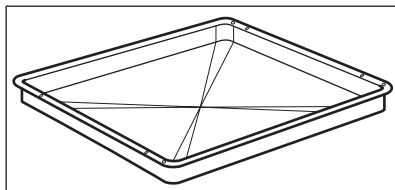
Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



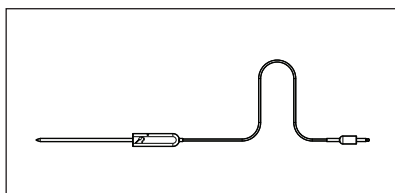
Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



Термощуп

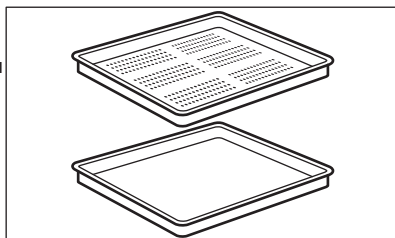
Измерение температуры внутри продуктов.



Набор противней для приготовления на пару

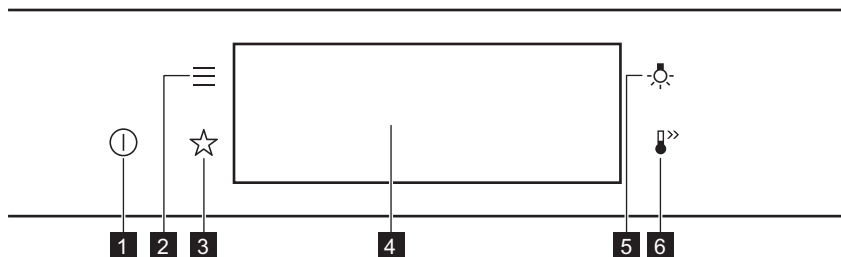
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару используется для сбора конденсирующейся воды из продуктов во время приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые готовятся с добавлением воды, например риса, поленты, макаронных изделий.



4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Общий вид панели управления



1	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Меню	Содержит список функций прибора.
3	Любимые программы	Список любимых настроек.
4	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.



Нажимайте кнопку

Коснитесь поверхности кончиком пальца.



Переместите

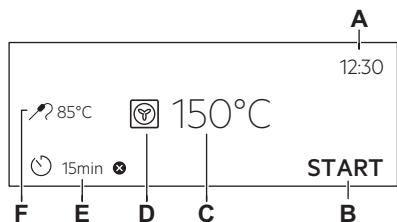
Проведите кончиком пальца по поверхности.



Нажмите и удерживайте

Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

4.2 Дисплей



Дисплей с набором кнопок.

- A. Установка Времени Суток
- B. ПУСК/СТОП
- C. Температура
- D. Режимы нагрева
- E. Таймер
- F. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.



Подтверждение выбора / параметра настройки.



Возврат на один уровень в меню.



Отмена последнего действия.



Включение и выключение опций.

Звуковой сигнал. индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.



Функция включена.



Функция включена.
Приготовление автоматически прекращается.



Звуковая сигнализация отключена.

Индикаторы таймеров



Установка функции: Отложенный запуск.



Отмена настройки.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка



Шаг 1

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.



Шаг 2

Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.



Шаг 3

Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Жесткость воды, Установка Времени Суток.

5.3 Способ установки: Жесткость воды

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

Используйте индикаторную полоску из набора противней для приготовления на пару.

**Шаг 1**

Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду.

**Шаг 2**

Стряхните с полоски лишнюю воду.

**Шаг 3**

Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.

**Шаг 4**

Установите уровень жесткости воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.

i Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.

Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.

В таблице описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

Жесткость воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды
Уровень	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	мягкая
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	умеренно жесткая
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	прожаренный
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	очень жесткая

Если водопроводная вода имеет жесткость «4», наполняйте выдвижной резервуар для воды бутилированной негазированной водой.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Способ установки: Режимы нагрева

Шаг 1 Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.

Шаг 2 Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева

Шаг 3 Выберите режим нагрева и нажмите: **OK**. На дисплее отображается температура.

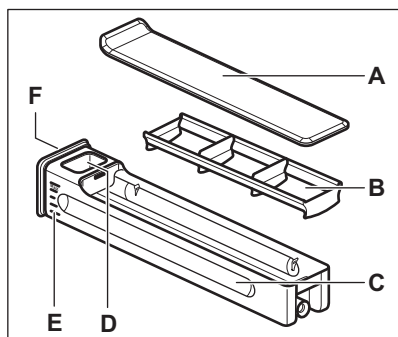
Шаг 4 Установ: температура. Нажмите **OK**.

Шаг 5 Нажмите: **START** .
Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.

Для выключения режима нагрева нажмите **STOP** .

Шаг 6 Выключите духовой шкаф.

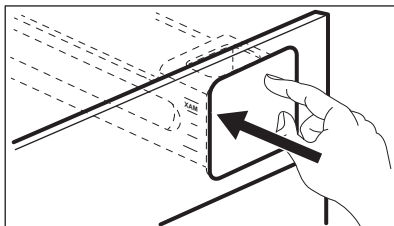
6.2 Выдвижной резервуар для воды



- A. Крышка
- B. Волногаситель
- C. Ящик
- D. Отверстия для залива воды
- E. Шкала
- F. Передняя крышка

6.3 Применение: Выдвижной резервуар для воды

Пункт 1 Нажмите на переднюю крышку выдвижного резервуара для воды.



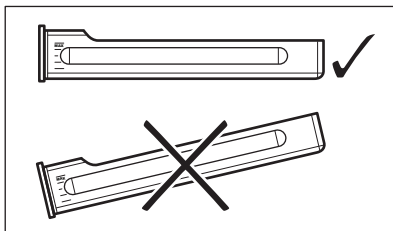
Пункт 2 Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки. Это можно сделать двумя способами:

A Оставить выдвижной резервуар для воды в духовом шкафу и налить воду из контейнера.

B Извлечь выдвижной резервуар для воды из духового шкафа и налить в него воду из-под крана.

Пункт 3 Во избежание разбрызгивания воды пере-мещайте резервуар, сохраняя его в горизон-тальном положении.

Пункт 4 Залив воду в резервуар, установите его на место. Нажмите на переднюю крышку, что-бы вставить выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа.



Пункт 5 Опорожняйте выдвижной резервуар для воды после каждого использования.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставляйте выдвижной резервуар для воды рядом с горячими поверхностями.

6.4 Способ настройки: Steamify - Режимы нагрева с паром

Шаг 1 Включите духовой шкаф.
Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.

Шаг 2 Нажмите . Выберите режим нагрева с паром.

Шаг 3 Нажмите: **OK**. На дисплее отобразятся настройки температуры.

Шаг 4 Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.

На пару
50–100°C

Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.

Тушение (с паром)
105–130°C

Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.

Запекание (с паром)
135–150°C

Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и гратенов. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.


Жарка и выпечка (с паром)
155–230°C

Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, гратенов, овощей и выпечных блюд.



При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.

Шаг 5 Нажмите: **OK**.

Шаг 6 Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.

Шаг 7	Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл). Достаточная подача воды в течение примерно 50 минут.
	<p> ВНИМАНИЕ!</p> <p>Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.</p>
	Воспользуйтесь шкалой на резервуаре для воды.
Шаг 8	При необходимости протрите наружную поверхность выдвижного резервуара для воды влажной тряпкой. Установите выдвижной резервуар для воды на место.
Шаг 9	Нажмите START . Пар начнет поступать примерно через 2 минуты. Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.
Шаг 10	Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар. По окончании приготовления вентилятор охлаждения начинает работать быстрее для удаления пара.
Шаг 11	Выключите духовой шкаф.
Шаг 12	По окончании приготовления опорожните резервуар для воды.
Шаг 13	Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью.

6.5 Способ настройки: SousVide

Шаг 1	Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите: OK . На дисплее отобразятся настройки температуры.
Шаг 4	Выберите температуру и нажмите OK .
Шаг 5	Нажмите  . На дисплее отобразятся настройки таймера.
Шаг 6	Задайте таймер и нажмите OK .
Шаг 7	Нажмите: START .
Шаг 8	Может иметь место осаждение воды на вакуумных пакетах и внутри камеры прибора. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Для извлечения вакуумных пакетов используйте тарелку и полотенце. Когда духовой шкаф остынет, удалите воду с dna камеры духового шкафа при помощи губки. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

6.6 Способ настройки: Помощь в Приготовлении



Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп






Степень готовности блюда:



- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо прожаренная или Больше

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите  . Введите: Помощь в Приготовлении.
Шаг 4	Выберите тип блюда или продукта.
Шаг 5	Нажмите: START .










6.7 Режимы нагрева










СТАНДАРТНЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20 °C – 40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

Режим нагрева	Применение
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.

ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Йогурт	Приготовление йогурта. Лампа освещения данной функции выключена.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Гратен	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».

Режим нагрева	Применение
 Steamify	Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.
 SousVide	Название режима указывает на метод приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Для получения дополнительной информации см. раздел «Приготовление SousVide» ниже и главу «Советы и рекомендации» с таблицами для приготовления продуктов.
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает высыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Этот режим можно использовать для разогрева блюда непосредственно на порционной тарелке. Можно разогреть несколько порций одновременно, поставив их на разные уровни.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Влажный пар	Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару
 Интенсивный пар	Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.
 Горячий пар (35%)	Этот режим подходит для приготовления тушеного мяса, а также хлеба и сладкой выпечки из дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо получается нежным и сочным, а дрожжевая выпечка — с аппетитной хрустящей корочкой.
 Горячий пар (25%)	Этот режим подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

6.8 Примечания к режиму: Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что

не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия»


7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ



7.1 Описание функций часов

Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Завершить действи	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Можно включить и выключить Таймер прямого отсчета.

7.2 Способ установки: Функции часов

Настройка часов	
Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите: Установка Времени Суток.
Шаг 3	Установите время. Нажмите OK .

Установка времени приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Установите время. Нажмите OK .

Выбор опции окончания приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Задайте время приготовления.
Шаг 4	Нажмите  .
Шаг 5	Нажмите: Завершить действи.
Шаг 6	Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи.

Выбор опции окончания приготовления

Шаг 7 Нажмите: **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Установка отложенного запуска приготовления

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру.

Шаг 2 Нажмите .

Шаг 3 Задайте время приготовления.

Шаг 4 Нажмите .

Шаг 5 Нажмите: Отложенный запуск.

Шаг 6 Выберите требуемое значение.

Шаг 7 Нажмите: **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Увеличение заданного времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

Изменение настроек таймера

Шаг 1 Нажмите .

Шаг 2 Задайте значение таймера.

Шаг 3 Нажмите **OK**.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

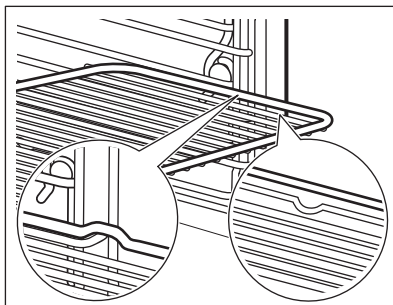
8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

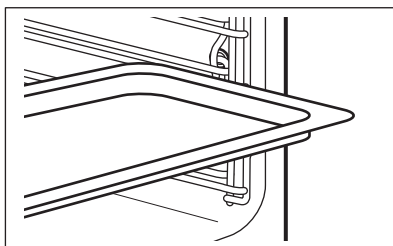
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



8.2 Термощуп

Термощуп — измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:



Температура духового шкафа: минимум 120°C.



Температура внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

Не используйте при приготовлении жидких блюд.

Во время приготовления должен оставаться в продукте.

Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

8.3 Применение: Термощуп

Шаг 1 Включите духовой шкаф.

Шаг 2 Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.

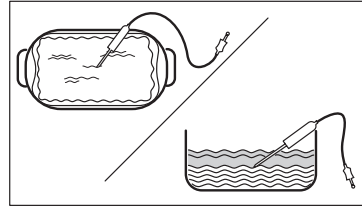
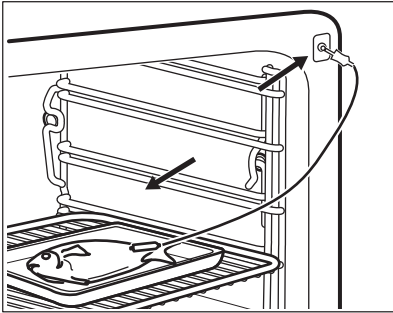
Шаг 3 Вставьте: Термощуп.

Мясо, птица и рыба

Запеканки

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.

Вставьте наконечник Термощуп точно в центре запеканки. Термощуп не должен менять своего положения в блюде во время запекания. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Воспользуйтесь краем посуды для запекания. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Наконечник Термощуп не должен касаться дна посуды для запекания.



Шаг 4 Вставьте Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.

Шаг 5 Для установки температуры внутри продукта нажмите .

Шаг 6 Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:

- Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.

Шаг 7 Выберите опцию и несколько раз нажмите: **OK** для перехода на главный экран.

Шаг 8 Нажмите: **START** .
Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.

Шаг 9 Выньте Термощуп шнур из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.


 **ВНИМАНИЕ!**


Существует опасность получения ожогов, когда Термощуп становится горячим. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.



Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Выберите необходимую настройку.
Шаг 3	Нажмите  . Выберите: Любимые программы.
Шаг 4	Выберите: Сохранить текущие настройки.
Шаг 5	Нажмите +, чтобы добавить параметр в список Любимые программы. Нажмите OK.

 — нажмите для сброса настройки.

 — нажмите для отмены выбора настройки.

9.2 Блокировка кнопок



Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Настройка режима нагрева.
Шаг 3	 ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

Чтобы выключить функцию, повторите шаг 3.

9.3 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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

 (°C)	 (ч)
200 - 230	5.5

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхность прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению








Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов посмотрите код изделия на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

10.2 Влажная конвекция

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	1	20 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для осн. откр. пир. на решетке	180	1	25 - 35
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	1	30 - 40
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	1	25 - 35
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	1	25 - 35
Печенье из песочно-го теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	160	1	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	1	15 - 25
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40

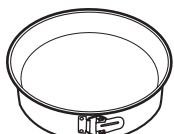
10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая
диаметр 28 см



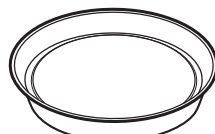
Емкость для запекания

Темная, неотражающая
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика
диаметр 8 см, вы-
сота 5 см



Форма для флана

Темная, неотражающая
диаметр 28 см

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

Функция пара

Используйте функцию: Влажный пар.

Установите эмалированный противень на первый уровень.

Используйте второе положение противня.

Установите температуру на 100 °C.



Контейнер
(Gastronorm)



кг



мин

Брокколи, предвари-
тельный разогрев пусто-
го шкафа

1 x 2/3 с перфорацией

0.3

8 - 9

Брокколи, предвари-
тельный разогрев пусто-
го шкафа

1 x 2/3 с перфорацией

макс.

10 - 11

Горох, замороженный

1 x 2/3 с перфорацией

2

До тех пор, пока
температура в са-
мой холодной обла-
сти не достигнет
85°C.

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по
технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для удаления накипи с дна внутренней камеры используйте пару капель уксуса.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие: Направляющие для противней

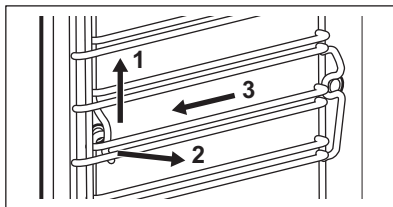
Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Шаг 2 Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.

Шаг 3 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.

Шаг 4 Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

11.3 Применение: Очистка паром

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.

Очистите дно камеры духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель мягкой тряпкой с мягким моющим средством.

Пункт 1 Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.

Пункт 2 Выберите Меню / Очистка.

Функция	Описание	Продолжительность
Очистка паром	Легкая очистка	30 мин
Очистка паром, плюс	Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем.	75 мин

Пункт 3 Нажмите **START**. Следуйте указаниям на дисплее. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.

Пункт 4 Для отключения сигнала нажмите на любой символ.

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф.

После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.

Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

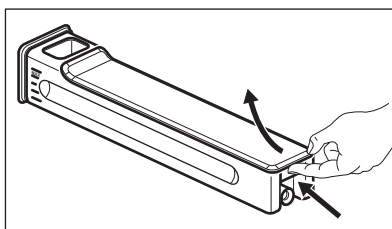
Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

11.5 Очистка: Выдвижной резервуар для воды

Пункт 1 Извлеките из духового шкафа выдвижной резервуар для воды.

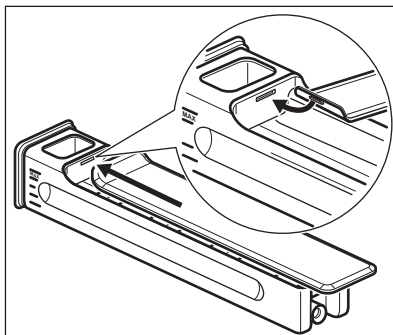
Пункт 2 Снимите крышку выдвижного резервуара для воды. Поднимите крышку с учетом выступа в задней части.

Пункт 3 Снимите волногаситель. Потяните его из корпуса резервуара, пока он не выщелкнется.



Пункт 4 Вымойте детали выдвижного резервуара водой с мылом. Не применяйте абразивные губки и не мойте выдвижной резервуар для воды в посудомоечной машине.

Пункт 5	Соберите выдвижной резервуар для воды.
Пункт 6	Установите волногаситель на место до щелчка. Задвиньте его в корпус резервуара.
Пункт 7	Установите крышку на место. Сначала зацепите передний выступ, а затем нажмите по направлению к корпусу резервуара.
Пункт 8	Вставьте выдвижной резервуар для воды.
Пункт 9	Вставьте выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа, нажав до щелчка.



11.6 Применение: Удаление накипи

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Извлеките все принадлежности. Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст.

Продолжительность первого этапа — около 100 мин

Шаг 1 Установите ситейник на первый уровень.

Шаг 2 Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи.

Шаг 3 Долейте воду в выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.

Шаг 4 Выберите: Меню / Очистка.

Шаг 5 Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.

Шаг 6 По окончании первого этапа опорожните ситейник и установите его на первый уровень.

Продолжительность второго этапа — около 35 мин

Шаг 7 Залейте воду в выдвижной резервуар для воды. Убедитесь в том, что в выдвижном резервуаре для воды не осталось средства для удаления накипи. Вставьте выдвижной резервуар для воды.

Шаг 8 По окончании работы функции извлеките ситейник.

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.


По окончании удаления накипи:

Выключите духовой шкаф.

После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.

Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

 Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.

11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

Тип	Описание
Ненавязчивое напоминание	Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа.
Настоятельное напоминание	Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут выключены.


11.8 Применение: Ополаскивание

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности.

- | | |
|--------------|--|
| Шаг 1 | Установите сотейник на первый уровень. |
| Шаг 2 | Залейте воду в выдвижной резервуар для воды. |
| Шаг 3 | Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание.
Продолжительность: около 30 мин |
| Шаг 4 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. |
| Шаг 5 | По окончании работы функции извлеките сотейник. |

 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.9 Напоминание о сушке

После приготовления режима нагрева с паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.

Нажмите ДА, чтобы просушить духовой шкаф.

11.10 Сохранение: Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

Шаг 1	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.
Шаг 2	Извлеките все принадлежности.
Шаг 3	Выберите меню: Очистка / Сушка.
Шаг 4	Следуйте экранным инструкциям.

11.11 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

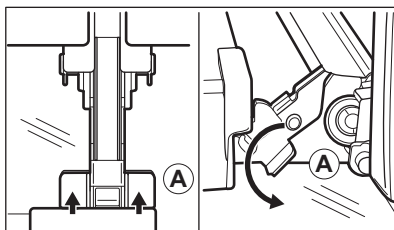
⚠ ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу.
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.

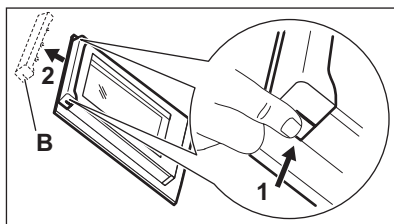


Шаг 3	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
--------------	---

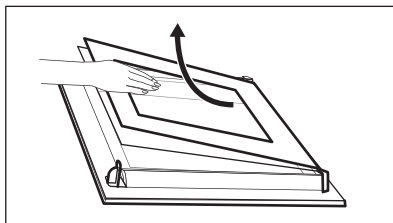
Шаг 4	Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.
--------------	---

Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
--------------	---

Шаг 6	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.
--------------	--



Шаг 7 Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.



Шаг 8 Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Шаг 9 Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

11.12 Замена лампы освещения

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:

Шаг 1

Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.

Шаг 2

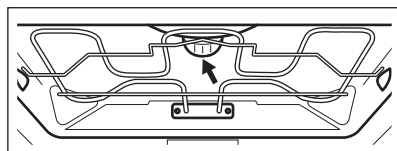
Отключите духовой шкаф от сети электропитания.

Шаг 3

Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1 Чтобы снять плафон, поверните его.



Шаг 2 Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.

Шаг 3 Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.















Шаг 4 Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

 Прибор не включается или не нагревается		
 Возможная причина	 Способ устранения	
Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.	
Не установлено время.	Установите часы, подробности см. в Функции часов главе «Как настроить: Функции часов».	
Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.	
Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.	
Прибор Защита детей включен.	См. главу «Меню», подменю: Опции.	
 Компоненты		
 Описание	 Способ устранения	
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».	
 Выдвижной резервуар для воды не работает надлежащим образом		
 Описание	 Возможная причина	 Способ устранения
Установленный выдвижной резервуар для воды не зафиксирован в приборе.	Вы не нажали до упора на корпус выдвижного резервуара для воды.	Полностью задвиньте выдвижной резервуар для воды в прибор.
Из выдвижного резервуара для воды вытекает вода.	Неправильно установлена крышка выдвижного резервуара для воды или волногаситель.	Установите крышку выдвижного резервуара для воды и волногаситель надлежащим образом.
 Неисправности, связанные с процедурой очистки		
 Описание	 Возможная причина	 Способ устранения
Выдвижной резервуар для воды сложно очистить.	Не сняты крышка и волногаситель.	Снимите крышку и волногаситель.



Неисправности, связанные с процедурой очистки



Описание



Возможная причина



Способ устранения

После процедуры удаления накипи в глубоком эмалированном противне для гриля отсутствует вода.

Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.

Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды залита вода/добавлено средство для удаления накипи.

После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода.

Выбран неверный уровень для установки глубокого эмалированного противня для гриля.

Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры прибора. В следующий раз устанавливайте глубокий эмалированный противень для гриля на первый уровень.

Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки.

Для очистки камеры прибора использовано слишком большое количество моющего средства.

В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем.

Неудовлетворительные результаты очистки.

Процедура очистки была начата, когда прибор был слишком горячим.

Подождите, пока прибор не остынет. Повторите процедуру очистки.

Перед проведением очистки из прибора не были извлечены все принадлежности.

Извлеките все принадлежности из прибора. Повторите процедуру очистки.

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в

результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.

12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.



Код и описание



Способ устранения

F111 - Термошуп неправильно вставлен в гнездо.

Полностью вставьте Термошуп в гнездо.

F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.

Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.

F908 - не удается установить соединение между панелью управления и прибором.

Включите и выключите прибор.

Если одно из этих сообщений продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема, возможно, была отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.



Код и описание



Способ устранения

F131 - превышение температуры датчика парогенератора.

Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Снова включите прибор.

F144 - датчик в Выдвижной резервуар для воды не может измерить уровень воды.

Опорожните Выдвижной резервуар для воды и наполните его снова.

F508 - Выдвижной резервуар для воды не работает должным образом.

Включите и выключите прибор.

12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

Продуктовый номер (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

.....

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	AEG
Модель	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907
Индекс энергоэффективности	61.6
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Ce} electric cavity)	0.89кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{Ce} electric cavity)	0.45кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	43л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф

Масса (М)	KSE792280M	36.6кг
	KSK792280B	36.6кг
	KSK792280M	35.7кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения

прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Элемент меню		Применение
Помощь в Приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Используется для задания конфигурации прибора.
Настройки	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

14.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Сушка	Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Очистка контура парогенерации. Используйте промывку после частого применения функции приготовления на пару.

14.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора. Если данная опция выбрана, при включении прибора на дисплее появляется сообщение Защита детей. Чтобы воспользоваться прибором, введите буквы кода в алфавитном порядке. Доступ к таймеру, режиму удаленного управления и лампе освещения возможен в том числе при включенной опции.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов прибора.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

14.4 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

14.5 Подменю для: Сервис



Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!


Перед первым использованием необходимо настроить:

Выбрать Язык	Яркость дисплея	Тоны Кнопок	Громкость сигнала	Жесткость воды	Установка Времени Суток
--------------	-----------------	-------------	-------------------	----------------	-------------------------

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:




 ВКЛ / ВЫКЛ	 Меню	 Любимые программы	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
---	---	---	---	---	--------------

Начните пользоваться прибором



Быстрый пуск	Включите прибор и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Быстрое выключение	Выключение прибора в любое время независимо от содержимого экрана.	Нажмите и удерживайте: ①.	 ... - выберите требуемую функцию.	Нажмите: START.

Начните приготовление				
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
	 ...		OK	START
- нажмите , чтобы включить прибор.	- выберите режим нагрева.	— установите температуру .	- нажмите для подтверждения.	- нажмите, чтобы начать приготовление.


Приготовление на пару — Steamify			
Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.			
На пару	Тушение (с паром)	Запекание (с паром)	Жарка и выпечка (с паром)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Быстро освоите приготовление				
Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматически программами:				
Помощь в Приготовлении	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
	Нажмите  .	Нажмите:  .	Нажмите:  Помощь в Приготовлении.	Выберите блюдо.


При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.	
Последний штрих 10% Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.	Для увеличения времени приготовления нажмите значок +1мин.

Выполните очистку прибора паром		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Нажмите: 	Нажмите: 	Выберите режим:
Очистка паром	Для легкой очистки.	
Очистка паром, плюс	Для тщательной очистки.	
Удаление накипи	Для очистки системы парогенератора от известковых отложений.	
Ополаскивание	Для ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара.	

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры

для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место

раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inováčné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	537
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	538
3. POPIS VÝROBKU.....	541
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	543
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	544
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	545
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	551
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	553
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	555
10. TIPY A RADY.....	556
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	558
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	563
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	566
14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	567
15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	568
16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	570

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
 - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
 - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
 - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
 - UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
 - UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
 - Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
 - Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
 - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
 - Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.

- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.

- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	444 (460) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	455 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	440 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	882 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	3.5x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.

- Po parnom pečení otvárajte dverka spotrebiča opatrne.

2.6 Vnútrorné osvetlenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia

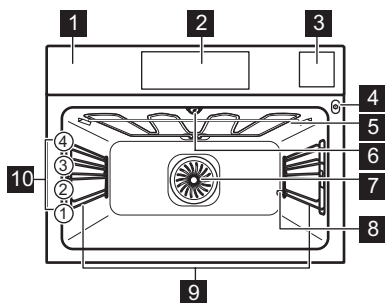
⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dveriek, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad

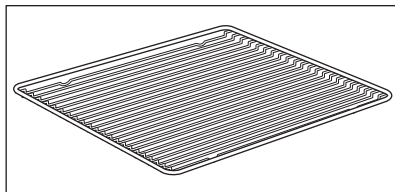


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úroveň roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

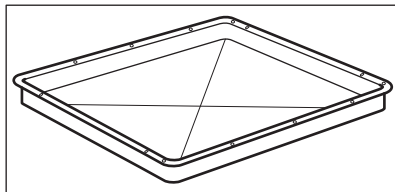
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



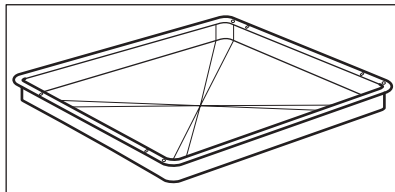
Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



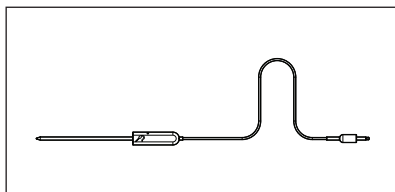
Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



Teplotná sonda

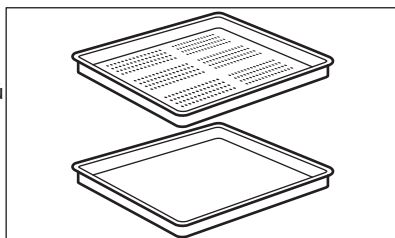
Na meranie teploty vnútri jedla.



Parná súprava

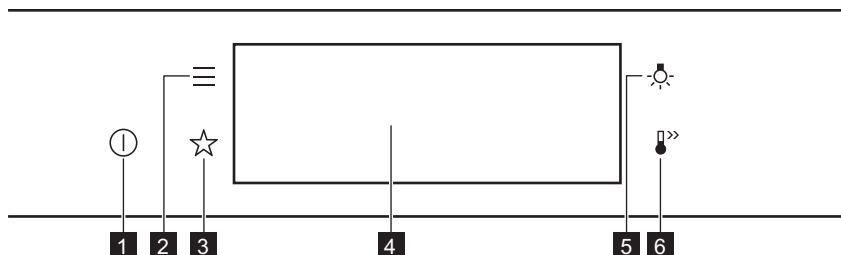
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba.

Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovanú vodu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích prs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Prehľad ovládacieho panela



1	ZAP. / VYP.	Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
2	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
3	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.



Stláčajte

Dotknite sa povrchu končekom prsta.



Presunutie

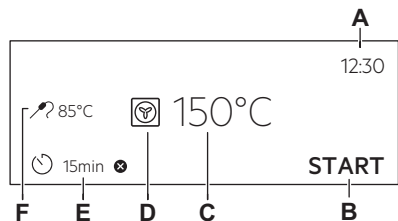
Posuňte konček prsta po povrchu.



Stlačte a podržte tlačidlo

Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

4.2 Displej



Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.

- A. Presný čas
- B. ŠTART/STOP
- C. Teplota
- D. Funkcie ohrevu
- E. Časovač
- F. Teplotná sonda (len vybrané modely)

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.

OK

Potvrdenie výberu/nastavenia.



Návrat o jednu úroveň v ponuke.



Vrátenie posledného úkonu.



Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.

Zvukový signál Ukazovatele funkcie – keď uplynie nastavený čas varenia, zaznie zvukový signál.



Funkcia je zapnutá.



Funkcia je zapnutá.
Varenie sa automaticky zastaví.



Zvukový signál je vypnutý.

Ukazovatele časovača



Nastavenie funkcie: Odložený štart.



Ak chcete zrušiť nastavenia.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie



Krok č. 1

Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.



Krok č. 2

Spotrebič a príslušenstvo vyčistíte len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.



Krok č. 3

Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do spotrebiča.

5.2 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí úvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

5.3 Nastavenie: Tvrdosť vody

Po zapojení rúry do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody.

Použite testovací papierik dodaný s parnou súpravou.

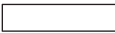
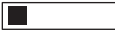





Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
Testovací papierik vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.	Potrate testovacím papierikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.	Počkajte 1 minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.	Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

 Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody (°dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

Tvrdosť vody		Testovací papierik	Usadenie vápnika (mmol/l)	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Úroveň	°dH				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	mäkká
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	stredne tvrdá
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	veľmi tvrdá

Keď je úroveň tvrdosti vody 4, zásuvku na vodu plňte neperlivou vodou balenou vo fľašiach.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

Krok č. 1 Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.

Krok č. 2 Stlačte symbol funkcie ohrevu , aby ste vstúpili do podponuky.

Krok č. 3 Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: **OK**. Na displeji sa zobrazí: teplota.

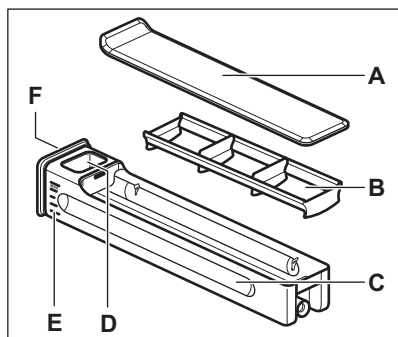
Krok č. 4 Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: **OK**.

Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: **START**.
Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas pečenia.

Stlačením **STOP** vypnite funkciu ohrevu.

Krok č. 6 Vypnite rúru.

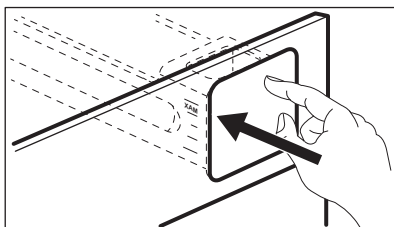
6.2 Zásuvka na vodu



- A. Veko
- B. Vlnolam
- C. Zásuvka
- D. Otvor na doliatie vody
- E. Mierka
- F. Predný kryt

6.3 Spôsob používania: Zásuvka na vodu

Krok č. 1 Stlačte predný kryt zásuvky na vodu.



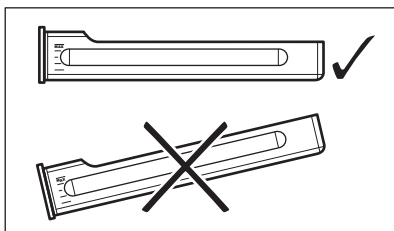
Krok č. 2 Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň. Môžete tak urobiť dvomi spôsobmi:

A: Nechajte zásuvku na vodu vnútri rúry a nalejte vodu z nádoby.

B: Vyberte zásuvku na vodu z rúry a naplňte ju pod vodovodným kohútikom.

Krok č. 3 Zásuvku na vodu neste vo vodorovnej polohe, aby ste predišli vyliatiu vody.

Krok č. 4 Keď naplníte zásuvku na vodu, vložte ju do rovnakej polohy. Stlačte predný kryt, kým nebude zásuvka na vodu vnútri rúry.




Krok č. 5 Zásuvku na vodu vyprázdňte po každom použití.



⚠ UPOZORNENIE!

Zásuvku na vodu umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.

6.4 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou

Krok č. 1	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte  . Nastavte funkciu ohrevu parou.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK . Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
Krok č. 4	Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.
Para na parnú prípravu 50 – 100 °C	Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov.
Para na dusenie 105 – 130 °C	Na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov.
Para na chrumkavú kôrku 135 – 150 °C	Na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.
Para na pečenie 155 – 230 °C	Pre pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: OK .
Krok č. 6	Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu a vyberte ju.
Krok č. 7	Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml). Množstvo vody postačuje približne na 50 minút.
⚠ VARIOVANIE! Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.	
Použite mierku na zásuvke na vodu.	
Krok č. 8	V prípade potreby utrite vonkajšok zásuvky na vodu jemnou handričkou. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
Krok č. 9	Stlačte tlačidlo: START . Približne po 2 minútach sa objaví para. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
Krok č. 10	Keď dôjde voda v zásuvke na vodu, zaznie signál. Znova naplňte zásuvku na vodu. Na konci pečenia pracuje chladiaci ventilátor rýchlejšie, aby sa odstránila para.
Krok č. 11	Vypnite rúru.
Krok č. 12	Po dokončení pečenia vyprázdňte zásuvku na vodu.
Krok č. 13	V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.

6.5 Nastavenie: Varenie metódou SousVide

Krok č. 1	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK . Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
Krok č. 4	Nastavte teplotu a stlačte: OK .
Krok č. 5	Stlačte  . Na displeji sa zobrazia nastavenia časovača.
Krok č. 6	Nastavte časovač a potvrdte: OK .
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: START .
Krok č. 8	Na vákuových vreckách a v dutine sa môže nahromadiť zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Na vybratie vákuových vreciek použite tanier a utierku. Keď je rúra studená, odstráňte špongiou vodu zo spodnej časti dutiny. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

6.6 Nastavenie: Sprievodca pečením



Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda








Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac




Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo:  . Zadaťte: Sprievodca pečením.
Krok č. 4	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START .







6.7 Funkcie ohrevu

ŠTANDARDNÉ






Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekánie.
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné pečenie.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.





ŠPECIÁLNE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Funkcia jogurt	Na prípravu jogurtu. Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Gratinované jedlá	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 Uchovať teplé	Na uchovávanie jedla teplého.
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

PARA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Steamify	Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.
 Varenie metódou SousVide	Názov funkcie sa vzťahuje na spôsob prípravy vo vzduchotesne uzavretých plastových vreckách pri nízkych teplotách. Ďalšie informácie nájdete v nižšie uvedenej časti Varenie metódou SousVide a v kapitole Rady a tipy s tabuľkami varenia.
 Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, akoby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na zohrievanie jedla priamo na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Vlhká para	Na parnú prípravu zeleniny, príloh, rýb
 Vlhkosť vysoká	Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.
 Vlhkosť stredná	Táto funkcia je vhodná na prípravu duseného mäsa, ako aj chleba a sladkého kysnutého cesta. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú konzistenciu a pečivo z kysnutého cesta bude mať chrumkavý a lesklý povrch.
 Vlhkosť nízka	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavé okraje.

6.8 Poznámky k funkcii: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť 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	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Služí na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.
Časovač	Sleduje, ako dlho funkcia funguje. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

7.2 Nastavenie: Časové funkcie

Nastavenie hodín

Krok č. 1 Zapnite rúru.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: Presný čas.

Krok č. 3 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**.

Výber funkcie koniec

Krok č. 1 Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 3 Nastavte čas varenia.

Krok č. 4 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.

Krok č. 6 Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.

Krok č. 7 Stlačte tlačidlo: **OK**. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia

Krok č. 1 Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 3 Nastavte čas varenia.

Krok č. 4 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: Odložený štart.

Krok č. 6 Vyberte hodnotu.

Krok č. 7 Stlačte tlačidlo: **OK**. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním + 1 min predĺžite čas varenia.

Zmena nastavení časovača

Krok č. 1 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 2 Nastavte hodnotu časovača.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: .

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

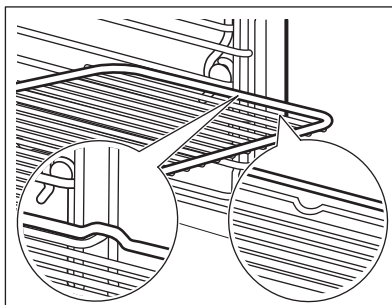
8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

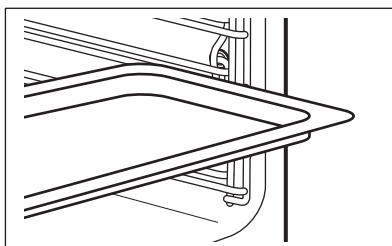
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:

°C
Teplota rúry: minimálne 120 °C.


Teplota vo vnútri.

Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.

Nepoužívajte s tekutými pokrmami.

Počas varenia musí zostať v pokrme.

Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

8.3 Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1 Zapnite rúru.

Krok č. 2 Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.

Krok č. 3 Vložte: Teplotná sonda.

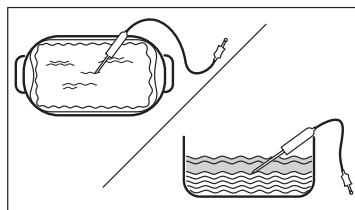
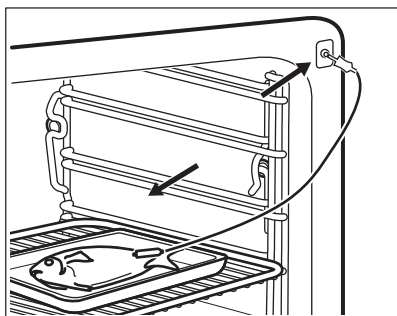
Mäso, hydinu a rybu

Vložte špičku Teplotná sonda do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.


Zapekaciu nádobu

Vložte špičku Teplotná sonda presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady.

Použite okraj nádoby na pečenie na podopretie silikónovej rukoväti Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



Krok č. 4 Zasuňte Teplotná sonda do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.

Krok č. 5 Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

-
- Krok č. 6** Stlačte ● ● ● , aby ste nastavili požadovanú funkciu:
- Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál,
 - Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.
-

Krok č. 7 Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: **OK**, aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.

Krok č. 8 Stlačte tlačidlo: **START** .
Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.

Krok č. 9 Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky a vyberte pokrm z rúry.

 **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri od-pájání a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Ako ušetriť energiu: Oblíbené

Môžete uložiť svoje oblíbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 oblíbené nastavenia.

Krok č. 1 Zapnite spotrebič.

Krok č. 2 Vyberte preferované nastavenie.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Oblíbené.

Krok č. 4 Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.

Krok č. 5 Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Oblíbené. Stlačte tlačidlo **OK**.

 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.

 – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

9.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

Krok č. 1 Zapnite spotrebič.



Krok č. 2 Nastavte funkciu ohrevu.

Krok č. 3 Stlačte súčasne  a  , aby ste zapli funkciu.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.

9.3 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

9.4 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie








Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.






Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Ak chcete vyhľadať tipy na prípravu pokrmov, skontrolujte číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny spotrebiča.





10.2 Vlhký horúci vzduch

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	1	20 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	1	25 - 35
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	1	30 - 40
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	1	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	1	25 - 35
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	1	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	1	15 - 25
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40

10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	Nádoby na suflé	Forma na korpus
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy

Skúšky podľa IEC 60350-1.





Funkcia pary

Použite funkciu: Vlhká para.

Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

Použite druhú úroveň v rúre.

Nastavte teplotu na 100 °C.

	 Nádoba (Gastronorm)	 kg	 min
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	0.3	8 - 9
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	Max.	10 - 11
Hrášok, mrazený	1 x 2/3 dierkovaná	2	Až kým najchladnejší bod nedosiahne teplotu 85 °C.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu



**Čistiace pro-
striedky**

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
Dno dutiny vyčistíte s niekoľkými kvapkami octu, aby ste odstránili vodný kameň.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



**Každodenné
používanie**

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

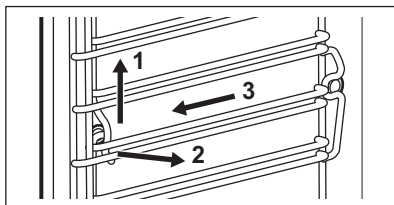
Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Krok č. 2 Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.

Krok č. 3 Odtiahnite predný koniec zasúvacích líšt od bočnej steny.

Krok č. 4 Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.



Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

11.3 Používanie: Parné čistenie

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty.

Dutinu rúry a vnútorný sklenený panel dveriek očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Krok č. 1 Zásuvku na vodu naplňte po maximálnu úroveň.

Krok č. 2 Vyberte: Ponuka / Čistenie.

Funkcia	Popis	Trvanie
Parné čistenie	Ľahké čistenie	30 min
Parné čistenie plus	Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim prostriedkom.	75 min

Krok č. 3 Stlačte **START**. Postupujte podľa pokynov na displeji.
Po skončení čistenia zaznie signál.

Krok č. 4 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.

 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

Po skončení čistenia:

Vypnite rúru.

Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou.
Odstráňte zo zásuvky na vodu zvyšnú vodu.

Dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým nevyschne dutina.

11.4 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.

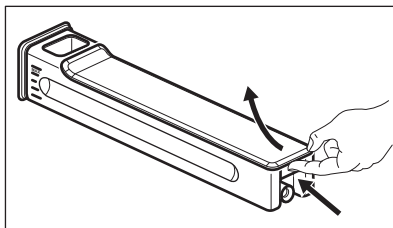
Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

11.5 Čistenie: Zásuvka na vodu

Krok č. 1 Vyberte z rúry zásuvku na vodu.

Krok č. 2 Odstráňte veko zásuvky na vodu. Veko nadvihnite podľa výčnelku v zadnej časti.

Krok č. 3 Vyberte vlnolam. Ťahajte ho smerom od tela zásuvky, kým sa nevysunie.



Krok č. 4 Časti zásuvky na vodu umyte vodou a mydlom. Nepoužívajte abrazívne špongie ani neumývajte zásuvku na vodu v umývačke.

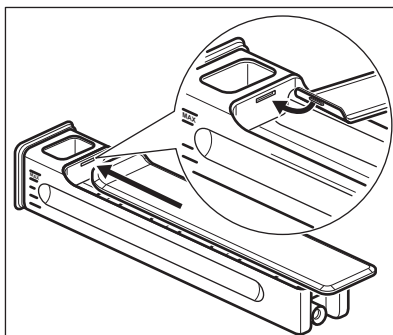
Krok č. 5 Znovu namontujte zásuvku na vodu.

Krok č. 6 Zasuňte vlnolam, kým nezacvakne. Zatlačte ho do tela zásuvky.

Krok č. 7 Namontujte veko. Najprv pripojte prednú príchytku a potom ju zatlačte proti telu zásuvky.

Krok č. 8 Vložte zásuvku na vodu.

Krok č. 9 Zásuvku na vodu zatlačte do rúry tak, aby sa zaistila.



11.6 Spôsob používania: Odvápňovanie

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo.

Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna.

Doba trvania prvej časti: približne 100 min

Krok č. 1 Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.

Krok č. 2 Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápnovanie.

Krok č. 3 Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň.

Krok č. 4 Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie.

Krok č. 5 Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odvápnovania.

Krok č. 6 Po skončení prvej časti vyprázdňte hlboký pekáč a položte ho späť na prvú úroveň v rúre.

Doba trvania druhej časti: približne 35 min

Krok č. 7 Do zásuvky na vodu nalejte vodu. Uistite sa, že vnútri zásuvky na vodu nie sú zvyšky prípravku na odvápnovanie. Vložte zásuvku na vodu.

Krok č. 8 Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

Po skončení odvápnovania:

Vypnite rúru.

Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.
Odstráňte zostávajúcu vodu zo zásuvky na vodu.

Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne.

i Ak po odvápnovaní zostanú v rúre ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.

11.7 Prípomienka odvápnenia

Na odvápnenie rúry vás vyzvú dve pripomienky. Prípomienka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

Typ	Popis
Upozorňovacia pripomienka	Odporučí vám odvápnit' rúru.
Blokovacia pripomienka	Nariadi vám odvápnit' rúru. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky rúru neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie.

11.8 Spôsob používania: Oplachovanie

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo.

Krok č. 1 Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.

Krok č. 2 Do zásuvky na vodu nalejte vodu.

Krok č. 3 Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Oplachovanie.
Trvanie: približne 30 min

Krok č. 4 Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.

Krok č. 5 Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

11.9 Prípomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu paru vás displej vyzve na vysušenie rúry.

Stlačte tlačidlo ÁNO, aby ste vysušili rúru.

11.10 Spôsob používania: Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu paru alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

- Krok č. 1** Skontrolujte, či je rúra studená.
- Krok č. 2** Odstráňte všetko príslušenstvo.
- Krok č. 3** Vyberte ponuku: Čistenie / Sušenie.
- Krok č. 4** Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

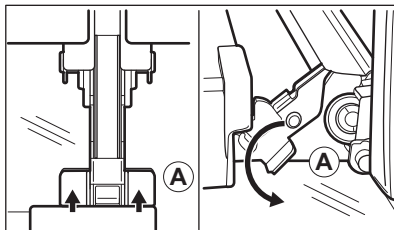
VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

UPOZORNENIE!

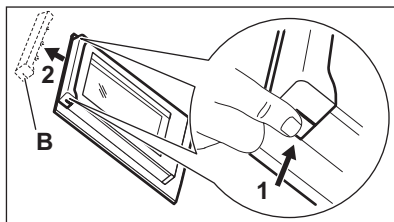
So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

- Krok č. 1** Dvierka úplne otvorte.
- Krok č. 2** Nadvihnite a sťlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



- Krok č. 3** Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovnom povrchu.

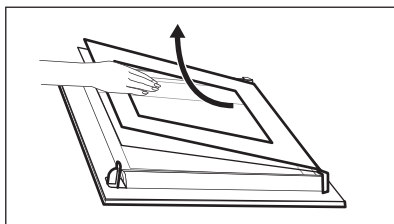
- Krok č. 4** Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



- Krok č. 5** Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

- Krok č. 6** Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.

- Krok č. 7** Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.



- Krok č. 8** Po čistení zvolte opačný postup.

- Krok č. 9** Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

11.12 Výmena: Osvetlenie

VAROVANIE!

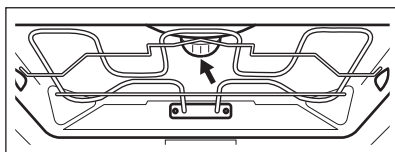
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



Krok č. 2 Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.

Krok č. 3 Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.

Krok č. 4 Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...



Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva



Možná príčina

Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.

Hodiny nie sú nastavené.

Dvierka nie sú správne zatvorené.



Náprava

Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.

Nastavte hodiny; podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie ; návod na nastavenie: Časové funkcie.

Dvierka úplne zatvorte.



Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva



Možná príčina

Je vypálená poisťka.

Spotrebič Detská poisťka je zapnutý.



Náprava

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poisťka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliteľné funkcie.



Komponenty



Popis

Žiarovka je vypálená.



Náprava

Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.



Zásuvka na vodu nepracuje správne



Popis

Zásuvka na vodu po vložení nezostane zasunutá v spotrebiči.

Zo zásuvky na vodu vyteká voda.



Možná príčina

Zásuvku na vodu ste nezasunuli úplne.

Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu alebo vlnolam.



Náprava

Zásuvku na vodu zasuňte úplne do spotrebiča.

Znovu namontujte veko zásuvky na vodu a vlnolam.



Problémy s procesom čistenia



Popis

Zásuvku na vodu je ťažké vyčistiť.

Po odvápnení nie je v hlbokom pekáči žiadna voda.

Po odvápnení je na dne dutiny rúry špinavá voda.

Po čistení je na dne dutiny rúry príliš veľa vody.



Možná príčina

Nevybrali ste veko a vlnolam.

Zásuvka na vodu nebola naplnená po maximálnu úroveň.

Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.

Pred začiatkom čistenia ste dali do spotrebiča príliš veľa čistiaceho prostriedku.



Náprava

Vyberte veko a vlnolam.

Skontrolujte, či je vnútri zásuvky na vodu odvápnovací prípravok/voda.

Z dna spotrebiča odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Nabudúce zasuňte hlboký pekáč do prvej úrovne v rúre.

Nabudúce rovnomerne naneste tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku na steny dutiny.



Problémy s procesom čistenia



Popis

Výsledok čistenia nie je uspokojivý.



Možná príčina

Začali ste s čistením, keď bol spotrebič príliš horúci.

Pred čistením ste zo spotrebiča nevybrali všetko príslušenstvo.



Náprava

Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Zopakujte čistenie.

Zo spotrebiča vyberte všetko príslušenstvo. Zopakujte čistenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie.

V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.



Kód a popis



Náprava

F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.

Úplne zasunúť Teplotná sonda do zásuvky.

F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.

Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.

F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládacímu panelu.

Vypnite a zapnite spotrebič.

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 spotrebiča budú pracovať ako zvyčajne.



Kód a popis



Náprava

F131 – teplota parného senzora je príliš vysoká.

Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne. Spotrebič znovu zapnite.

F144 – snímač v Zásuvka na vodu nedokáže merať úroveň vody.

Vyprázdniť Zásuvka na vodu a znova naplniť.

F508 – Zásuvka na vodu nefunguje správne.

Vypnite a zapnite spotrebič.

12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)

Číslo produktu (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	AEG	
Identifikácia modelu	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Index energetickej účinnosti	61.6	
Trieda energetickej účinnosti	A++	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.89kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.45kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	43l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	KSE792280M	36.6kg
	KSK792280B	36.6kg
	KSK792280M	35.7kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu

neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

Položka ponuky	Aplikácia	
Sprievodca pečením	Zoznam automatických programov.	
Čistenie	Zoznam programov čistenia.	
Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.	
Voliteľné funkcie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.	
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.


14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skondenovanej vody po použití parných funkcií.
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Čistenie systému výrobníka pary. Po častom varení s parou systém prepláchnite.

14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča. Keď je zapnutá voliteľná funkcia Detská poistka na displeji sa po zapnutí spotrebiča zobrazí text. Na umožnenie používania spotrebiča vyberte písmená kódu v abecednom poradí. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie spotrebiča.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

14.4 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
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.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

14.5 Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

15. JE TO JEDNODUCHÉ!

Pred prvým použitím musíte nastaviť:

Jazyk

Jas displeja

Tóny tlačidiel

Hlasitosť zvuku

Tvrdosť vody

Presný čas

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:



ZAP. / VYP.



Ponuka



Obľúbené






Časovač






Teplotná sonda

START /
STOP

Spustenie spotrebiča

Rýchly štart	Zapnite spotrebič a začnite prípravu pokrmu s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	Krok č. 1 Stlačte a podržte tlačidlo: 	Krok č. 2  ... – zvolte požadovanú funkciu.	Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: START .
Rýchle vypnutie	Vypnite spotrebič na akejkoľvek obrazovku či hlásení, a to kedykoľvek.	 – stlačte a podržte, kým sa spotrebič nevypne.		

Spustiť varenie

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
 – stlačením zapnite spotrebič.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	 – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.




Parné varenie – Steamify

Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.

Para na parnú prípravu	Para na dusenie	Para na chrumkavú kôrku	Para na pečenie
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Zistite, ako piecť rýchlo

Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:

Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.



Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia

10 % sprievodca dokončením

Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.

Na predĺženie času prípravy stlačte + 1 min.


Spotrebič vyčistíte parným čistením


Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo: 	Vyberte režim:
Parné čistenie	Pre ľahké čistenie.	
Parné čistenie plus	Pre dôkladné čistenie.	

Spotrebič vyčistíte parným čistením

Odvápňovanie	Na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Na prepláchnutie a čistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support



registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	572
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	573
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	576
4. KONTROLLPANEL.....	577
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	578
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	580
7. KLOCKFUNKTIONER.....	586
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	587
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	589
10. RÅD OCH TIPS.....	590
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	592
12. FELSÖKNING.....	597
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	600
14. MENYSTRUKTUR.....	601
15. ENKELT!.....	602
16. MILJÖSKYDD.....	604

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.

- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgodis.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.

- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnadsenhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	444 (460) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkt	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätssladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.

- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.

- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

⚠ VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

⚠ VARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.

- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Matlagning med ånga

⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.6 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring

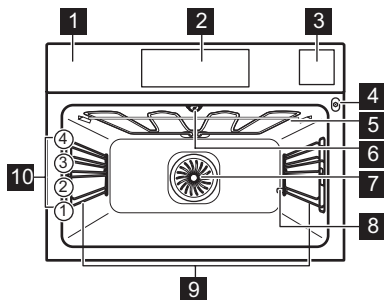
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt

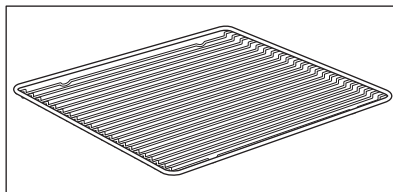


- 1** Kontrollpanel
- 2** Display
- 3** Vattenlåda
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Avkalkning av rötutlopp
- 9** Ugnstegar, borttagbara
- 10** Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

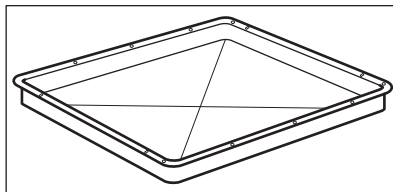
Galler

För kokkäril, kakformar, stekar.



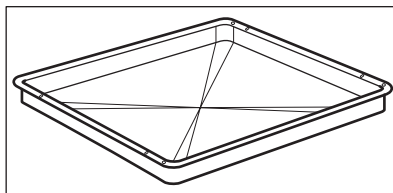
Bakplåt

För kakor och småkakor.



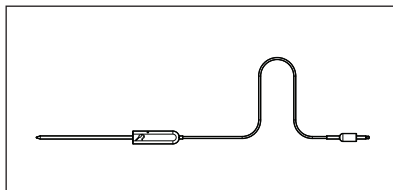
Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



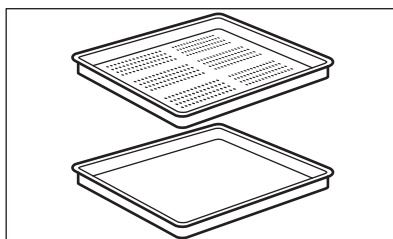
Matlagningstermometer

För att mäta temperaturen inuti maten.



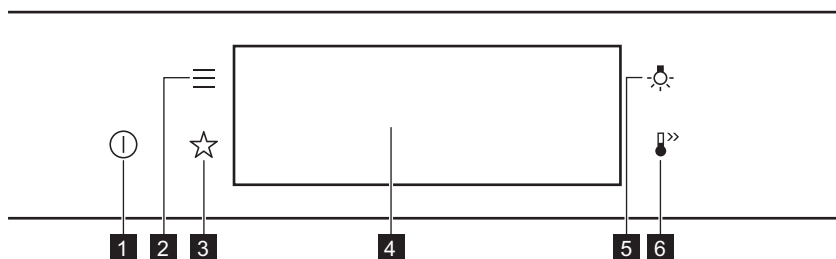
Ångsats

En operererad och en perforerad matbehållare. Ångsatsen avlägsnar det kondenserade vattnet från maten under ångkokning. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.



4. KONTROLLPANEL

4.1 Översikt av kontrollpanelen



1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Visar ugnsfunktionerna.
3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
4	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.



Tryck

Vidrör ytan med fingertoppen.



Flytta

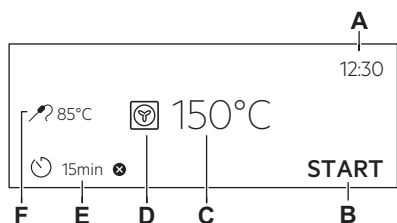
Dra fingret över ytan.



Tryck och håll inne

Tryck på ytan i tre sekunder.

4.2 Display



Display med inställda funktioner.

- A. Klockslag
- B. START/STOPP
- C. Temperatur
- D. Tillagningsfunktioner
- E. Timer
- F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen

Grundindikeringar - för att navigera på displayen.



För att bekräfta val/inställning.



Gå tillbaka en nivå i menyn så här.



Ångra den senaste åtgärden så här.



För att slå på och stänga av funktionerna.

Ljudalarm funktionsindikatorer - när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.



Funktionen är på.

Funktionen är på.
Matlagningen avslutas automatiskt.

Ljudalarm avstängt.

Timer-indikatorer



För att ställa in funktionen: Fördörd start.



Avbryta inställningen.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring



Steg 1

Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.



Steg 2

Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.



Steg 3

Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

5.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym knappar, Vattenhårdhet, Klockslag.

5.3 Så här ställer du in: Vattenhårdhet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

Använd testpapperet som medföljer med ångsatsen.



Steg 1

Lägg testpapperet i vatten i ca 1 sekund. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.



Steg 2

Skaka testpapperet för att avlägsna vattenöverskottet.



Steg 3

Vänta 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.



Steg 4


Ställ in nivån för vattenhården: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

i Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Vänta inte längre än 1 minut med att avläsa vattnets hårdhetsgrad.

Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

I tabellen anges vattnets hårdhetsgrad (dH) med motsvarande kalkavlagringar och vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattenhårdhet		Testpapper	Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mjukt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	medelhårt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hårt

Vattenhårdhet		Testpapper	Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering
Nivå	dH				
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	mycket hårt


När nivån på vattenhårdenheten är 4, fyll vattenlådan med flaskvatten utan kolsyra.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

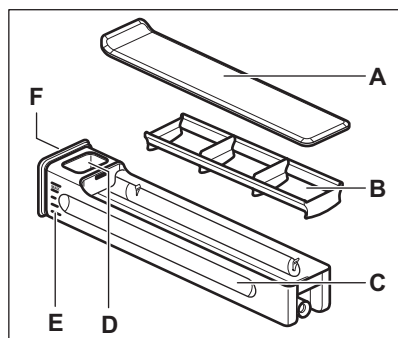
6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1	Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.
Steg 2	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
Steg 3	Välj tillagningsfunktion och tryck på: OK . Displayen visar: temperatur.
Steg 4	Ställ in: temperatur. Tryck på: OK .
Steg 5	Tryck på: START . Matlagningstermometer – du kan koppla in matlagningstermometern när som helst före eller under tillagningen.

STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.

Steg 6	Stäng av ugnen.
---------------	-----------------

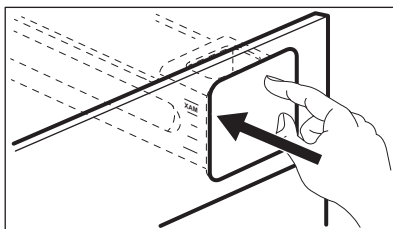
6.2 Vattenlåda



- A. Lucka
- B. Vågbrytare
- C. Låda
- D. Öppning för vattenpåfyllning
- E. Skala
- F. Frontkåpa

6.3 Användning: Vattenlåda

Steg 1 Tryck på det främre locket på vattenlådan.



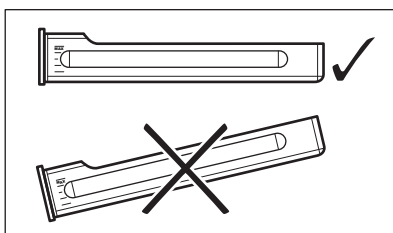
Steg 2 Fyll på vattenlådan till maxnivån. Det kan göras på två sätt:

A: Låt vattenlådan vara kvar i ugnen och håll vatten från en behållare.

B: Ta ut vattenlådan ur ugnen och fyll den från en vattenkran.

Steg 3 Bär vattenlådan i horisontellt läge för att undvika vattenspill.

Steg 4 När du fyllt vattenlådan ska den sättas in i samma läge. Tryck på det främre locket tills vattenlådan är inuti ugnen.



Steg 5 Töm vattenlådan efter varje användning.



FÖRSIKTIGHET!

Håll vattenlådan borta från varma ytor.

6.4 Så här ställer du in: Steamify - Ånga tillagningsfunktioner

Steg 1 Slå på ugnen.
Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.

Steg 2 Tryck  Välj ånguppvärmningsfunktionen.

Steg 3 Tryck på: **OK**. Temperaturinställningarna visas på displayen.

Steg 4 Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur.

Ånga för ångkokning
50–100 °C

För ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och desserter.

Ånga för stuvning
105–130 °C

För tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och grytor.

Ånga för lätt bryning

135–150 °C

För kött, grytor, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta.

Om du ställer in tidtagning slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge rätten en knaprigare yta.

Ånga för bakning och stekning

155–230 °C

För ugnstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegspajer, tårter, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk.

Om du ställer in tidtagning och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en knaprig botten.

Steg 5Tryck på: **OK**.**Steg 6**

Tryck på locket på vattenlådan för att öppna och ta bort den.

Steg 7

Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Vattnet räcker till ca 50 minuter.

**! VARNING!**

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

Använd skalan på vattenlådan.

Steg 8

Vid behov, torka av utsidan av vattenlådan med en mjuk trasa. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.

Steg 9Tryck på: **START**.

Ångan kommer efter cirka 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.

Steg 10

När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan. I slutet av ångkokningen går kylfläkten snabbare för att ventilera ut ångan.

Steg 11

Stäng av ugnen.

Steg 12

Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar.

Steg 13

Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.

6.5 Hur man ställer in: SousVide-tillagning


Steg 1

Slå på ugnen.
Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.

Steg 2

Tryck på:

Steg 3Tryck på: **OK**. Temperaturinställningarna visas på displayen.**Steg 4**Ställ in temperaturen och tryck på: **OK**.

Steg 5	Tryck på  . Displayen visar timerinställningar.
Steg 6	Ställ in timern och tryck på: OK .
Steg 7	Tryck på: START .
Steg 8	Restvatten kan ansamlas på vakuumpåsarna och i ugnsutrymmet. Öppna ugnsluckan försiktigt när tillagningen har avslutats. Använd en tallrik och en handduk för att ta ut vakuumpåsarna. Vänta tills ugnen har kallnat och torka upp vattnet i ugnsutrymmet med en svamp. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

6.6 Hur man ställer in: Assisterad matlagning



Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:

- Automatisk vikt
- Matlagningstermometer




Till vilken grad maträtten ska tillagas:





- Rare eller Mindre
- Medium
- Well Done eller Mer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på: 
Steg 3	Tryck på:  . Ange: Assisterad matlagning.
Steg 4	Välj maträtt eller mattyp.
Steg 5	Tryck på: START .








6.7 Värmefunktioner



STANDARD

Tillagningsfunktion	Program
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.










Tillagningsfunktion	Program
 Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.

SPECIAL

Tillagningsfunktion	Program
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 Yoghurtfunktion	För att göra yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar för servering.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 Gratineringsfunktion	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.

Tillagningsfunktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

ÅNGA

Tillagningsfunktion	Program
 Steamify	Ånga kan användas för ångkokning, grytor, skapa lätt frasighet, bakning och ugnstekning.
 SousVide-tillagning	Funktionsnamnet avser en tillagningsmetod i vakuumbörslade plastpåsar vid låga temperaturer. Se avsnittet SousVide-tillagning nedan och kapitlet "Råd och tips" med tillagningstabellerna för mer information.
 Uppvärmning med ånga	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar yttorkning. Värmen distribueras på ett skonsamt och jämnt sätt, vilket gör det möjligt att återställa smak och arom så att det smakar som just tillagat. Denna funktion kan användas för att värma upp mat direkt på en tallrik. Du kan värma upp mer än en tallrik åt gången med olika hyllpositioner.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.
 Full ånga	För att ånga grönsaker, smårätter eller fisk
 Fuktighet, hög	Funktionen är lämplig för tillagning av delikata rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.
 Fuktighet, medium	Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött samt bröd och söt jästdeg. På grund av kombinationen av ånga och värme får köttet en saftig och mör konsistens och jästdegsgagerier får en krispighet och glänsande yta.
 Fuktighet, låg	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

6.8 Anteckningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Program
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 t och 59 min.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Max är 23 t och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer - du kan sätta på och stänga av den.

7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Ställa in tiden


Steg 1 Slå på ugnen.

Steg 2 Tryck på: Klockslag.

Steg 3 Ställ in tidtagningen. Tryck på: **OK**.

Så här ställer du in tillagningstiden

Steg 1 Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.


Steg 2 Tryck på: .

Steg 3 Ställ in tidtagningen. Tryck på: **OK**.


Så här väljer du slutalternativ

Steg 1 Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.

Så här väljer du slutalternativ

- Steg 2** Tryck på: .
- Steg 3** Ställ in tillagningstiden.
- Steg 4** Tryck på: ● ● ● .
- Steg 5** Tryck på: Slutalternativ.
- Steg 6** Välj önskat: Slutalternativ.
- Steg 7** Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här försröjer du starttiden


- Steg 1** Välj tillagningsfunktion och temperatur.
- Steg 2** Tryck på: .
- Steg 3** Ställ in tillagningstiden.
- Steg 4** Tryck på: ● ● ● .
- Steg 5** Tryck på: Fördröjd start.
- Steg 6** Välj värde.
- Steg 7** Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här förlänger du tillagningstiden

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

Så här ändrar du tidtagningsinställningarna

- Steg 1** Tryck på: .
- Steg 2** Ställ in värdet på timern.
- Steg 3** Tryck på: OK.

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!

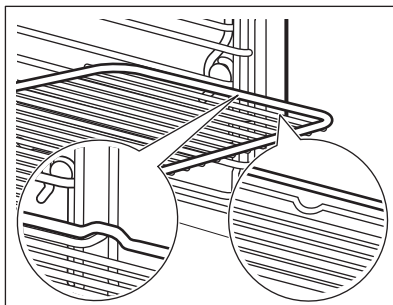
Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Sätta in tillbehör

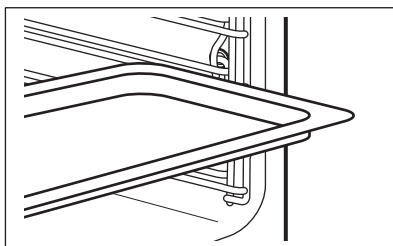
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärlet glider av.

Galler:

Skjut in galleret mellan ugnstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

**Bakplåt / Djup form:**

Skjut in långpannan mellan ugnstegarnas ledskenor.



8.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:

°C
Ugnstemperatur: minst 120 °C.


Tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

8.3 Så här använder du: Matlagningstermometer

Steg 1 Slå på ugnen.

Steg 2 Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.

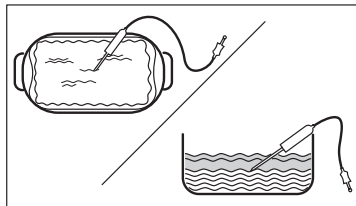
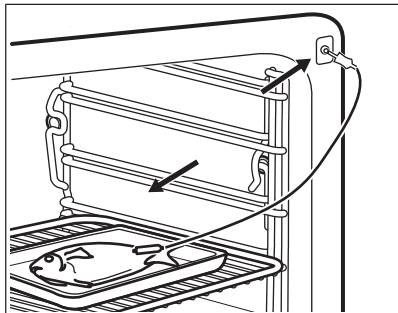
Steg 3 Sätt in: Matlagningstermometer.

Kött, fågel och fisk


Gryta

Sätt in spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är inuti det du tillagar.

Sätt in spetsen på Matlagningstermometer exakt i mitten av grytan. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Använd en fast ingrediens för det. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för silikonhandtaget. Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



Steg 4 Kontakt Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen.
På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.

Steg 5  - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.

Steg 6

- ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ:
- Ljudalarm – en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
- Ljudalarm och avsluta matlagning – en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.

Steg 7 Välj funktion och tryck upprepade gånger på: **OK** för att komma till huvudskärmen.

Steg 8 Tryck på: **START** .
En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.

Steg 9 Dra ut Matlagningstermometer kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.


 **WARNING!**


Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir varm. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.


9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Så här sparar du: Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.



Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Välj önskad inställning.
Steg 3	Tryck på:  . Välj: Favoriter.
Steg 4	Välj: Spara aktuell inställning.
Steg 5	Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck på OK .

 – tryck för att återställa inställningen.

 – tryck för att avbryta inställningen.

9.2 Funktionslås



Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion.
Steg 3	 ,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.

9.3 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid, Långsam tillagning.

9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer








Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

För mer matlagningssrekommendationer, se matlagningstabeller på vår hemsida. Du hittar matlagningstips genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.

10.2 Bakning med fukt

		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	1	20 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	1	25 - 35
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	160	1	30 - 40
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	1	25 - 35
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	1	25 - 35
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	160	1	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	1	15 - 25
Poerade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40

10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.



Pizzaform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter



Ugnsform

Mörk, icke reflekterande
26 cm diameter



Portionsformar

Keramik
8 cm diameter, 5
cm hög



Tårtbottenform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter

10.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.





Ångfunktion

Använd funktionen: Full ånga.

Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.

Använd den andra ugnsnivån.

Ställ in temperaturen på 100 °C.

	 Behållare (Gastornorm)	 kg	 min
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	0.3	8 - 9
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	max.	10 - 11
Ärter, frysta	1 x 2/3 perforerad	2	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring



Rengöringsmedel

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Rengör ugnsbotten med några droppar vinäger för att ta bort kalkavlagringar.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



För användning varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



Tillbehör

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

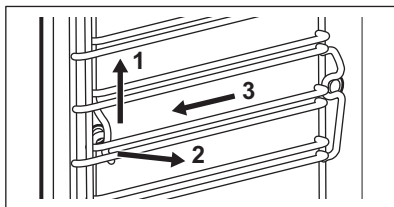
Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.

Steg 3 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

Steg 4 Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

11.3 Användning: Ångrengöring

Innan du startar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).

Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.

Steg 1 Fyll på vattenlådan till maxnivån.

Steg 2 Välj: Meny / Rengöring.

Funktion	Beskrivning	Koktid
Ångrengöring	Lätt rengöring	30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnsutrymmet med ett rengöringsmedel.	75 min

Steg 3 Tryck på **START**. Följ instruktionen på displayen. Signalen hörs när rengöringen är klar.

Steg 4 Tryck på valfri symbol om du vill stänga av signalen.

i När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.

När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen.

När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.
Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.

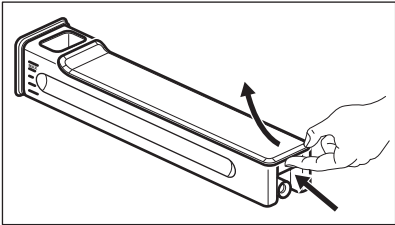
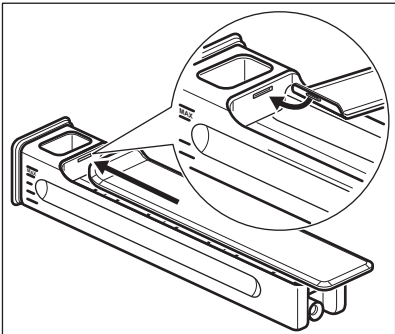
Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

11.5 Hur man rengör: Vattenlåda

Steg 1	Ta ut vattenlådan ur ugnen.	
Steg 2	Ta av locket till vattenlådan. Lyft locket enligt utsprånget baktill.	
Steg 3	Ta bort vågbrytaren. Dra bort den från lådan tills den lossnar.	
Steg 4	Diska vattenlådans delar med vatten och diskmedel. Använd inte svampar med slipande effekt och disk inte vattenlådan i diskmaskinen.	
Steg 5	Sätt tillbaka vattenlådan.	
Steg 6	Sätt tillbaka vågbrytaren på plats. Tryck in den i lådenheten.	
Steg 7	Sätt på locket. Sätt först in snäppfästet och tryck det sedan mot lådenheten.	
Steg 8	För in vattenlådan.	
Steg 9	Tryck vattenlådan mot ugnen tills den spärras.	

11.6 Så här använder du: Avkalkning

Innan du startar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Ta bort alla tillbehör.

Kontrollera att vattenlådan är tom.

Varaktighet för första delen: ca 100 min

Steg 1 Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.

Steg 2 Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.

Steg 3 Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån.

Steg 4 Välj: Meny / Rengöring.


Steg 5 Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.

Steg 6 I slutet av den första delen ska långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.

Varaktighet för den andra delen: cirka 35 minuter

Steg 7 Fyll vattenlådan med vatten. Kontrollera att det inte finns något avkalkningsmedel kvar i vattenlådan. Sätt i vattenlådan.

Steg 8 Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.


 Lampan är släckt medan funktionen pågår.

När avkalkningen är klar:

Stäng av ugnen.

När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.
Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattenlådan.

Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

 Om några kalkavlagringar blir kvar i ugnen efter avkalkning, kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.

11.7 Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser som uppmanar dig att avkalka ugnen. Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

Typ	Beskrivning
Svag påminnelse	Rekommenderar att du ska avkalka ugnen.
Hård påminnelse	Säger att du måste avkalka ugnen. Du kan inte använda ugnen om du inte avkalkar den när den hårda påminnelsen är på.

11.8 Så här använder du: Sköljning

Innan du startar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Ta bort alla tillbehör.


Steg 1 Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.

Steg 2 Fyll vattenlådan med vatten.

Steg 3 Välj: Meny / Rengöring / Sköljning.
Varaktighet: cirka 30 min

Steg 4 Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.

Steg 5 Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.

 Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.9 Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka. Tryck på JA för att torka ugnen.

11.10 Användning: Torkning

Använd den efter tillagning med ångvärmefunktion eller ångrengöring för att torka ugnsutrymmet.

Steg 1	Se till att ugnen är kall.
Steg 2	Ta bort alla tillbehör.
Steg 3	Välj menyn: Rengöring / Torkning.
Steg 4	Följ instruktionerna på skärmen.

11.11 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

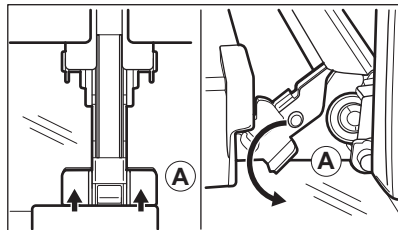
⚠ VARNING!

Luckan är tung.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

Steg 1	Öppna luckan helt.
Steg 2	Lift och tryck in klämspärren (A) på de två gångjärnen till luckan.

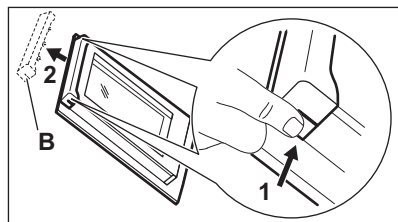


Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
---------------	--

Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.
---------------	--

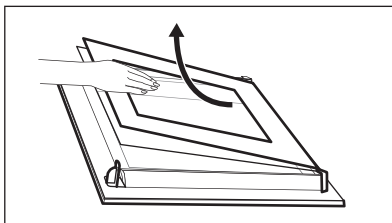
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
---------------	--

Steg 6	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.
---------------	--



Steg 7 Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Steg 8 Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.



Steg 9 Sätt i det mindre ugnsglasets först, därefter det större och sist luckan. Se till att glasen är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

11.12 Byte av: Lampa

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:

Steg 1

Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.

Steg 2

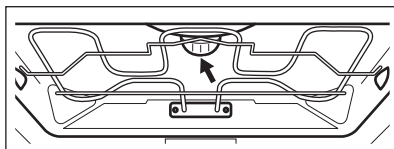
Koppla bort ugnen från eluttaget.

Steg 3

Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1 Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.



Steg 2 Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.

Steg 3 Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.

Steg 4 Sätt dit metallringen på skyddsglasets och installera det.

12. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...



Ugnen inte startar eller inte värms upp



Möjlig orsak

Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

Klockan är inte inställd.

Luckan är inte ordentligt stängd.

Säkringen har gått.

apparaten Barnlås är på.



Åtgärd

Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Ställ in klockan. Mer information finns i Klockfunktioner kapitlet, Så här ställer du in: Klockfunktioner.

Stäng luckan helt.

Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.

Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.



Komponenter



Beskrivning

Glödlampan är trasig.



Åtgärd

Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampor.



Vattenlådan fungerar inte som den ska



Beskrivning

Ugnen håller inte kvar vattenlådan när du satt in den.

Vatten kommer ut från vattenlådan.



Möjlig orsak

Du har inte tryckt på vattenlådan ordentligt.

Du har inte satt på locket till vattenlådan eller vågbrytaren på rätt sätt.



Åtgärd

För in vattenlådan ordentligt i ugnen.

Sätt dit locket igen på vattenlådan och vågbrytaren.



Problem med rengöringsproceduren



Beskrivning

Vattenlådan är svår att rengöra.

Det finns inget vatten i grill-/långpannan efter avkalkningsrutinen.



Möjlig orsak

Locket och vågbrytaren togs inte bort.

Vattenlådan fylldes inte till maxnivån.



Åtgärd

Ta bort locket och vågbrytaren.

Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan.



Problem med rengöringsproceduren



Beskrivning



Möjlig orsak



Åtgärd

Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.

Grill-/långpannan står på fel ugnsnivå.

Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Nästa gång, sätt långpannan på den första ugnsnivån.

Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet efter rengöring.

Du hällde för mycket rengöringsmedel i ugnen innan du började rengöringen.

Nästa gång ska du sprida ut ett tunt lager med rengöringsmedel på ugnens väggar.

Rengöringen blev inte bra.

Du påbörjade rengöringen när ugnen var för varm.

Vänta tills ugnen är kall. Upprepa rengöringen.

Du tog inte bort alla tillbehören från ugnen före rengöringen.

Ta bort alla tillbehör från ugnen. Upprepa rengöringen.

Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.

12.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande.

I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.



Kod och beskrivning



Åtgärd

F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.

Sätt i Matlagningstermometer i uttaget.

F240, F439 – touchområdet på displayen fungerar inte som de ska.

Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.

F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.

Slå på och stänga av ugnen.

Om något av dessa felmeddelanden fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha kopplats bort. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserad serviceverkstad. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.



Kod och beskrivning



Åtgärd

F131 - Temperaturen på ångsensorn är för hög.

Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat. Slå på ugnen igen.

F144 – sensorn i Vattenlåda kan inte mäta vattennivån.

Töm Vattenlåda och fylla på den.

F508 – Vattenlåda fungerar inte som den ska.

Slå på och stäng av ugnen.

12.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnstrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnstrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn	AEG	
Modellidentifiering	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Energieffektivitetsindex	61,6	
Energieffektivitetsklass	A++	
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0,89kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0,45kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	43l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	KSE792280M	36.6kg
	KSK792280B	36.6kg
	KSK792280M	35.7kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

13.2 Energibesparing



Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte

ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkäril i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa produktfunktioner.

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas.

Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Menyalternativ	Program
Assisterad matlagning	Förteckning av automatiska program.
Rengöring	Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
Tillval	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar
	Service

14.2 Undermeny för: Rengöring


Undermeny	Program
Torkning	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Ångrengöring	Lätt rengöring.
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.

Undermeny	Program
Sköljning	Rengöring av ångkretsen. Använd sköljning om du använt ångkokning ofta.

14.3 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Typ av inställning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När alternativet är aktiverat visas texten Barnlås visas på displayen när du slår på produkten. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när valet är aktiverat.
Snabbuppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.

14.4 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för:  .
Ljudvolym knappar	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

14.5 Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

15. ENKELT!

Före första användningen måste du ställa in:					
Språk	Ljusstyrka i display	Knappljud	Ljudvolym knappar	Vattenhårdhet	Klockslag

Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:



På / Av



Meny



Favoriter



Timer



Matlagningstermometer


START / STOP

Börja använda ugnen


Snabbstart

Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.

Steg 1

Tryck och håll in:


Steg 2

 ... - Välj önskad funktion.

Steg 3

Tryck på: START

Snabb avstängning

Stäng av ugnen, displayen och meddelandet när som helst.

 - tryck och håll in tills ugnen stängs av.

Börja tillagningen

Steg 1


- tryck för att slå på ugnen.

Steg 2

 ...
- Välj tillagningsfunktion.

Steg 3


- ställ in temperaturen.

Steg 4

OK
- tryck för att bekräfta.

Steg 5

START
- tryck för att starta tillagningen.

Ångtillagning – Steamify

Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur.

Ånga för ångkokning

50 - 100 °C

Ånga för stuvning

105 - 130 °C

Ånga för lätt bryning

135 - 150 °C

Ånga för bakning och stekning

155 - 230 °C

Lär dig att laga mat snabbt

Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:

Assisterad matlagning

Steg 1

Tryck på: 

Steg 2

Tryck på: 

Steg 3

Tryck på:  Assisterad matlagning.

Steg 4

Välj maträtt.

Välj tillagningstid med snabbfunktionerna

10 % Finish assist

Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

Rengör ugnen med ångrengöring

Steg 1

Tryck på: 

Steg 2

Tryck på: 


Steg 3


Välj läge:

Rengör ugnen med ångrengöring

Ångrengöring	För lättare rengöring.
Ångrengöring Plus	För grundlig rengöring.
Avkalkning	För rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	För att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

16. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах.

Приділіть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.aeg.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.aeg.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	606
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	608
3. ОПИС ВИРОБУ.....	611
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	612
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	613
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	615
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	621
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	623
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	625
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	626
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	628
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	634
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	636
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	638
15. ЦЕ ЛЕГКО!.....	639
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	641

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.

- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні джерцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	444 (460) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	455 мм
Висота задньої частини приладу	440 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм

Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	882 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	3.5x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення

- установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
 - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
 - Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
 - Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
 - Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.

- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Приготування на парі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.6 Внутрішня підсвітка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються

- окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
 - Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

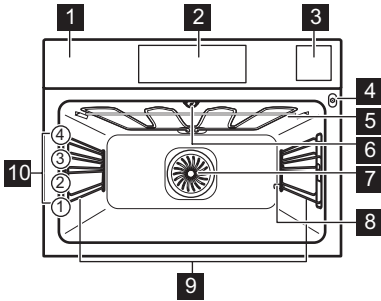
Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єдняйте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд

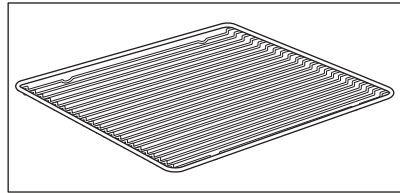


- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термощупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

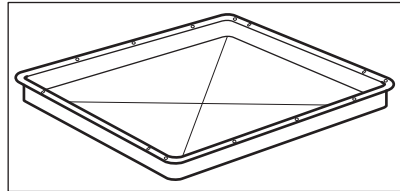
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



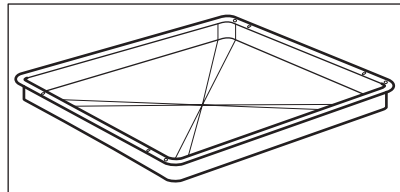
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



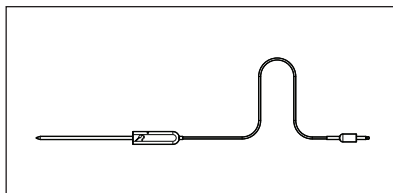
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



Термощуп

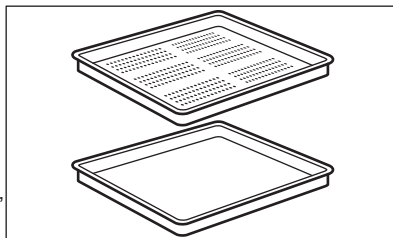
Для вимірювання температури всередині продукту.



Паровий комплект

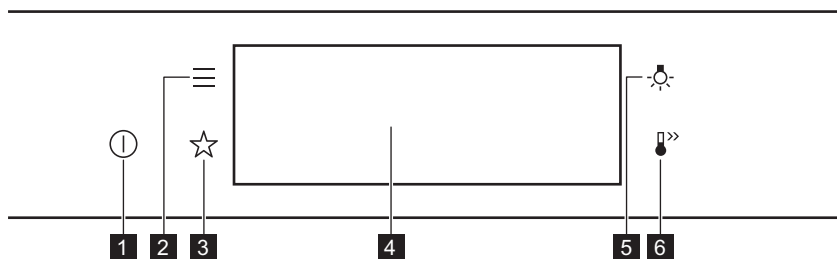
Один контейнер для продуктів без перфорації та один перфорований контейнер.

Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів. Використовуйте його для приготування овочів, риби, курячої грудки. Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду, як-от рис, полента, паста.



4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Огляд панелі керування



1	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Меню	Перелік функцій приладу.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.



Натисніть

Торкніться поверхні пальцем.



Перемістіть

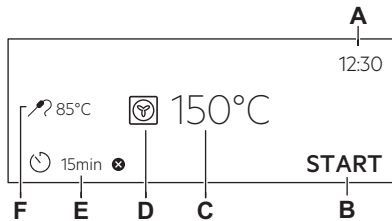
Переміщуйте палець поверхнею.



Натисніть і утримуйте

Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

4.2 Дисплей



Дисплей із встановленими основними функціями.

- A. Час доби
- B. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА
- C. Температура
- D. Функції нагріву
- E. Таймер
- F. Термошуп (лише окремі моделі)

Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.

OK

Підтвердження вибору/налаштування.



Перехід на один рівень назад у меню.



Скасування останньої дії.



Вимкнення та ввімкнення опцій.

Звуковий сигнал (індикатори функції) — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.



Функцію ввімкнено.



Функцію ввімкнено.
Готування припиняється автоматично.



Звуковий сигнал вимкнено.

Індикатори таймера



Щоб установити функцію: Відкладений запуск.



Скасування налаштування.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення



Крок 1

Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полицок.



Крок 2

Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.



Крок 3

Вставте аксесуари й знімні опори полицок у прилад.

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби.

5.3 Налаштування: Жорсткість води

Після підключення духової шафи до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Використовуйте тест, який постачається разом із паровим комплектом.



Крок 1

Помістіть тестовий папірець у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте тест під проточною водою.



Крок 2

Струсіть тестовий папірець для видалення надлишку води.



Крок 3

Через 1 хвилину перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.



Крок 4




Встановіть рівень жорсткості води: Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води.

i Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Не перевіряйте жорсткість води пізніше, ніж через 1 хвилину після проведення тесту.

Рівень жорсткості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води.

У таблиці вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та класифікацією води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

Жорсткість води	Тестовий папірець	Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води	
Рівень	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	м'яка

Жорсткість води		Тестовий папірець	Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води
Рівень	dH				
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	помірно жорстка
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	жорстка
4	≥22		≥3,9	≥151	дуже жорстка


Якщо рівень жорсткості водопровідної води становить 4, заповнюйте лоток для води негазованою водою з пляшок.

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

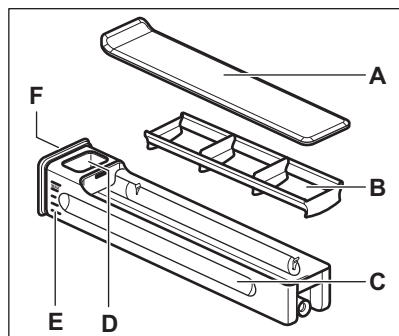
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функції нагріву

- | | |
|--|---|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням. |
| Крок 2 | Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю. |
| Крок 3 | Виберіть функцію нагріву й натисніть: OK . На дисплеї буде відображено температуру. |
| Крок 4 | Задайте температуру. Натисніть: OK . |
| Крок 5 | Натисніть: START .
Термошуп — датчик можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. |
| STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву. | |
| Крок 6 | Вимкніть духову шафу. |

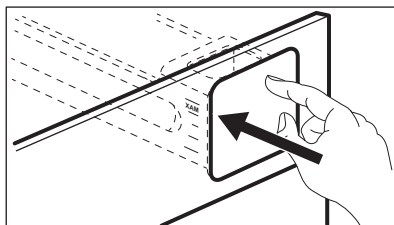
6.2 Лоток для води



- A. Кришка
- B. Хвилеріз
- C. Ящик
- D. Отвір для набору води
- E. Шкала
- F. Передня кришка

6.3 Спосіб використання: Лоток для води

Крок 1 Натисніть передню кришку лотка для води.



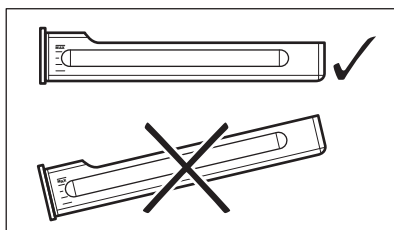
Крок 2 Заповніть лоток для води до позначки максимального рівня. Це можна зробити двома способами:

A: Залишити лоток для води всередині духової шафи та налити воду з контейнера,

B: Вийняти лоток для води з духової шафи та наповнити його водою з крана.

Крок 3 Тримайте лоток в горизонтальному положенні, щоб не розлити воду.

Крок 4 Після наповнення водою встановіть лоток для води в те саме місце. Натискайте передню кришку, доки лоток для води не буде вставлено до духової шафи.





Крок 5 Виливайте воду з лотка для води після кожного використання.

⚠ УВАГА



Тримайте лоток для води на відстані від гарячих поверхонь.

6.4 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром

Крок 1	Увімкніть духову шафу. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
Крок 2	Натисніть  . Встановіть функцію нагрівання парою.
Крок 3	Натисніть: OK . На дисплеї відображаються налаштування температури.
Крок 4	Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.
Пара для пароварки 50–100 °C	Для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою.
Пара для тушкування 105–130 °C	Для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок.
Пара для хрусткої скоринки 135–150 °C	Для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і ґратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легко зарум'янювання страви.
Пара для запікання м'яса та випічки 155–230 °C	Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки. Якщо встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви.
Крок 5	Натисніть: OK .
Крок 6	Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води і зняти його.
Крок 7	Налийте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл). Запасу води вистачає приблизно на 50 хвилин.
 ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.	
Скористайтеся шкалою на лотку для води.	
Крок 8	За потреби протріть зовнішню поверхню лотка для води м'якою тканиною. Встановіть лоток для води в початкове положення.
Крок 9	Натисніть: START . Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.
Крок 10	Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долийте воду в лоток для води. Наприкінці готування вентилятор охолодження працює швидше для видалення пари.
Крок 11	Вимкніть духову шафу.
Крок 12	Після закінчення готування злийте воду з лотка для води.

Крок 13 У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духовка охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

6.5 Налаштування: Готування SousVide

-
- Крок 1** Увімкніть духову шафу.
Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
-
- Крок 2** Натисніть: .
-
- Крок 3** Натисніть: **OK**. На дисплеї відображаються налаштування температури.
-
- Крок 4** Встановіть температуру і натисніть: **OK**.
-
- Крок 5** Натисніть . На дисплей виводяться налаштування таймера.
-
- Крок 6** Встановіть таймер і натисніть: **OK**.
-
- Крок 7** Натисніть: **START**.
-
- Крок 8** У вакуумних мішках та в камері духовки може накопичуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Витягніть вакуумні мішки за допомогою тарілки та рушника. Коли духовка охолоне, за допомогою губки видаліть воду з днища внутрішньої камери. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.
-

6.6 Налаштування: Допомога при готуванні



Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп








Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше




-
- Крок 1** Увімкніть духову шафу.
-
- Крок 2** Натисніть: .
-
- Крок 3** Натисніть: . Введіть: Допомога при готуванні.
-
- Крок 4** Виберіть страву чи тип продукту.
-
- Крок 5** Натисніть: **START**.
-







6.7 Функції нагрівання

СТАНДАРТНА






Функція нагріву	Додаток
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °С нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі селянськи або рулетам).
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.





СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Функція йогурту	Для приготування йогурту. Підсвітку для цієї функції вимкнено.

Функція нагріву	Додаток
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Повільне готування	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.
 Підтримання теплим	Підтримання страви теплою.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування». Примітки до: Волога конвекція.

ПАРА

Функція нагріву	Додаток
 Steamify	Використовуйте пару для приготування на парі, тушування, лагідного зарум'янювання, випікання та обсмажування.
 Готування SousVide	Назва функції стосується способу приготування у вакуумних герметичних пластикових мішечках при низьких температурах. Див. розділ «Готування SousVide» нижче та розділ «Поради та рекомендації» з таблицями готування для отримання додаткової інформації.
 Регенерація парю	Підігрівання їжі парю запобігає висиханню поверхні. Тепло розподіляється лагідно та рівномірно, що дозволяє відновити смак та аромат їжі, як щойно приготовано. Цю функцію можна використовувати для розігрівання страв безпосередньо на тарілці. Можна одночасно розігріти кілька тарілок, використовуючи різні рівні полиць.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Вистоювання тіста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.

Функція нагріву	Додаток
 Повна пара	Приготування на парі овочів, гарнірів або риби
 Висока вологість	Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба.
 Середня вологість	Ця функція підходить для приготування тушкованого м'яса, а також хліба та солодкого дріжджового тіста. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває соковитої і ніжної текстури, а пекарні з дріжджового тіста отримують хрустку блискучу поверхню.
 Низька вологість	Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв у духовій шафі та запіканок. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної і соковитої текстури разом з скоринкою.

6.8 Примітки щодо: режиму Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», пункт «Волога конвекція». Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Опис функцій годинника


Функція годинника	Додаток
Тривалість приготування	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв.
Закінчення дії	Визначення дій після завершення відліку часу таймером.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Подовження часу готування.
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу.
Таймер прямого відліку	Контролює тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку — його можна вмикати та вимикати.

7.2 Налаштування: Функції годинника


Налаштування годинника

- Крок 1** Увімкніть духову шафу.
- Крок 2** Натисніть: Час доби.
- Крок 3** Встановіть час. Натисніть: **OK**.


Встановлення часу готування

- Крок 1** Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
- Крок 2** Натисніть: .
- Крок 3** Встановіть час. Натисніть: **OK**.

Як обрати опцію закінчення

- Крок 1** Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
- Крок 2** Натисніть: .
- Крок 3** Встановіть час приготування.
- Крок 4** Натисніть: ● ● ● .
- Крок 5** Натисніть: Закінчення дії.
- Крок 6** Виберіть бажаний варіант: Закінчення дії.
- Крок 7** Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Встановлення відкладеного запуску готування

- Крок 1** Встановіть функцію нагріву та температуру.
- Крок 2** Натисніть: .
- Крок 3** Встановіть час приготування.
- Крок 4** Натисніть: ● ● ● .
- Крок 5** Натисніть: Відкладений запуск.
- Крок 6** Оберіть значення.
- Крок 7** Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Як подовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.

Щоби подовжити час готування, натисніть **+1 хв**.

Зміна налаштувань таймера

Крок 1 Натисніть: .

Крок 2 Встановіть значення таймера.

Крок 3 Натисніть: .

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

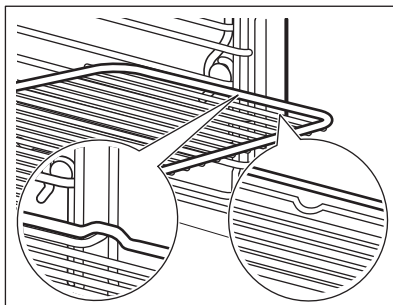
перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

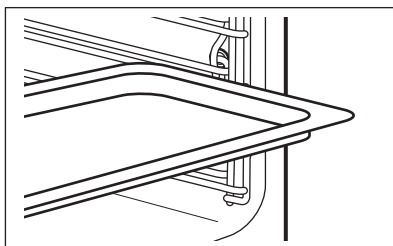
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



8.2 Термощуп

Термощуп— вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:

°C

Температура духової шафи: мінімум 120 °C.



температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

8.3 Спосіб використання: Термощуп

Крок 1 Увімкніть духову шафу.

Крок 2 Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.

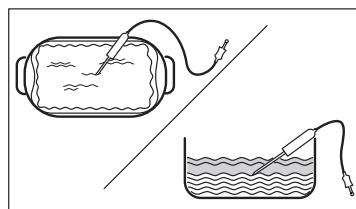
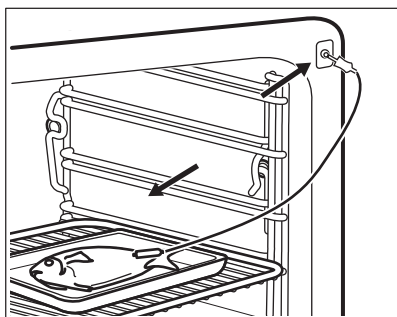
Крок 3 Уставте: Термощуп.

М'ясо, домашня птиця та риба

Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.

Запіканка

Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жароміцного посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для випікання, щоб підтримати силіконову ручку Термощуп. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна посуду для випікання.



Крок 4 Вставте Термощуп в гніздо спереду духової шафи.

На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.

Крок 5



— натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.

-
- Крок 6**
- ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію:
 - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
 - Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духова шафа припиняє роботу.
-

Крок 7 Виберіть опцію й кілька разів натисніть: **OK**, щоб перейти на головний екран.

Крок 8 Натисніть: **START**.
Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

Крок 9 Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.

Крок 1 Увімкніть прилад.

Крок 2 Оберіть бажане налаштування.

Крок 3 Натисніть: . Виберіть: Улюблене.

Крок 4 Виберіть: Зберегти поточні налаштування.

Крок 5 Натисніть **+**, щоб додати налаштування до списку: Улюблене. Натисніть **OK**.

 — натисніть, щоби скинути налаштування.



 — натисніть, щоби скасувати налаштування.

9.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.

Крок 1 Увімкніть прилад.



Крок 2 Установіть функцію підігріву.



Крок 3 ,  — натисніть одночасно, щоб увімкнути функцію.

Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.

9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духова шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (год.)
200 - 230	5.5

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

9.4 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування








У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.






Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертайтеся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.

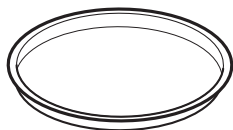
10.2 Волога конвекція

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	1	20 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	1	25 - 35
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (хв.)
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	1	30 - 40
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	1	25 - 35
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	1	25 - 35
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	1	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	1	15 - 25
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40

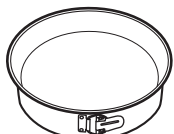
10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



Деко для піци

Темне, матове
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове
діаметр 26 см



Формочки

Кераміка
діаметр 8 см, ви-
сота 5 см



Форма для пирога

Темне, матове
діаметр 28 см

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: IEC 60350-1.





Функція «пара»

Використовуйте функцію: Повна пара.

Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.

Використовуйте другий рівень полиці.

Встановіть температуру на 100 °C.

			
	Ємність (Gastronorm)	кг	хв
Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	0.3	8 - 9
Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	макс.	10 - 11
Горошок, заморожений	1 x 2/3, перфорована	2	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Для очищення дна внутрішньої камери духовки від накипу використовуйте декілька крапель оцту.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

Крок 1	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Обережно потягніть опори полицок вгору і зніміть їх з переднього кріплення.	
Крок 3	Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.	
Крок 4	Витягніть опори із заднього кріплення.	

Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

11.3 Як користуватися: Чищення парою

Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу и зачекайте, доки вона охолоне. Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць. Помийте дно камери духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.

Крок 1 Заповніть лоток для води до максимального рівня.

Крок 2 Виберіть: Меню / Очищення.

Функціональність	Опис	Тривалість
Чищення парою	Легке очищення	30 хв
Чищення парою плюс	Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи.	75 хв

Крок 3 Натисніть **START**. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.

Крок 4 Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.

i Під час виконання цієї функції підсвітка вимикається.

Після завершення очищення:

Вимкніть духову шафу. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Видаліть з лотка для води залишки води. Залиште дверцята відчиненими і зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

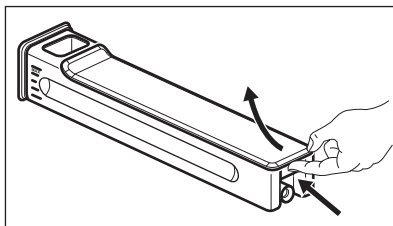
Використовуйте функцію: Чищення парою плюс.

11.5 Як чистити: Лоток для води

Крок 1 Вийміть лоток для води з духової шафи.

Крок 2 Зніміть кришку лотка для води. Підніміть кришку відповідно до виступу в задній частині.

Крок 3 Зніміть хвилегасник. Потягніть його від корпусу ящика, поки він не від'єднається.



Крок 4 Помийте частини лотку для води водою з милом. Не використовуйте абразивні мочалки та не мийте лоток для води у посудомийній машині.

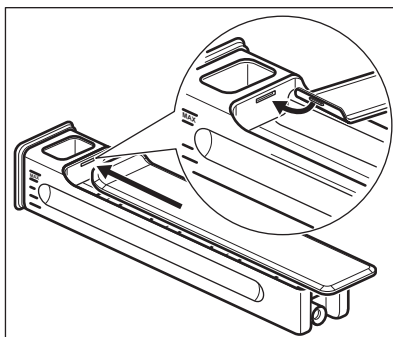
Крок 5 Знову зберіть лоток для води.

Крок 6 Приєднайте хвилегасник. Встановіть його в корпус лотка.

Крок 7 Приєднайте кришку. Спочатку вставте передній захват, а потім посуňte його в сторону корпусу лотка.

Крок 8 Вставте лоток для води.

Крок 9 Посуňte лоток для води в духову шафу до клацання.



11.6 Спосіб використання: Видалення накипу

Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Переконайтеся, що лоток для води порожній.


Тривалість першої частини: приблизно 100 хв

Крок 1 Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.

Крок 2 Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.


Крок 3 Заповніть водою лоток для води до максимального рівня.

Крок 4 Виберіть: Меню / Очищення.

Крок 5	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.
Крок 6	Після закінчення першої частини спорожніть глибоке деко та знову встановіть його на перший рівень полиці.
Тривалість другої частини: приблизно 35 хв	
Крок 7	Налийте воду в лоток для води. Переконайтеся, що в лотку для води не залишився засіб для видалення накипу. Уставте лоток для води.
Крок 8	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
	Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

Після завершення видалення накипу:

Вимкніть духову шафу.	Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.	Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.
	Видаліть залишки води з лотка для води.	

 Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.

11.7 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два нагадування, які повідомляють про необхідність видалення накипу з духової шафи. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

Тип	Опис
М'яке нагадування	Рекомендує видалити накип з духової шафи.
Жорстке нагадування	Зобов'язує видалити накип з духової шафи. У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, функції з використанням пари відключаються.

11.8 Спосіб використання: Полоскання

Перед початком роботи:

	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.
Крок 1	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.	
Крок 2	Налийте воду в лоток для води.	
Крок 3	Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання. Тривалість: приблизно 30 хв	
Крок 4	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.	

Крок 5 Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.

i Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.9 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагрівання з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити духову шафу.

Натисніть ТАК, щоб висушити духовку.

11.10 Як користуватися: Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення парою, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

Крок 1 Переконайтеся, що духовка шафа холодна.

Крок 2 Вийміть усі аксесуари.

Крок 3 Виберіть меню: Очищення / Сушіння.

Крок 4 Дотримуйтесь інструкцій на екрані.

11.11 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

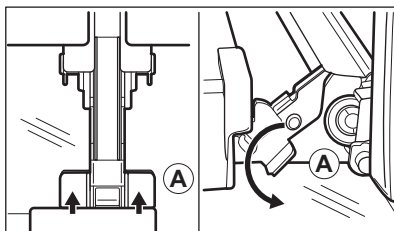
Дверцята важкі.

⚠ УВАГА

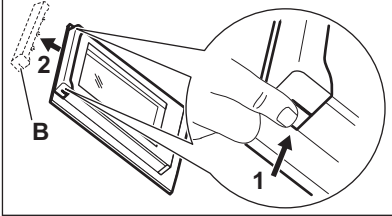
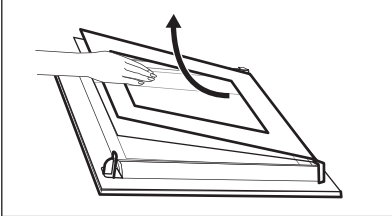
Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

Крок 1 Повністю відчиніть дверцята.

Крок 2 Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох зав'язках дверцят.



Крок 3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримайте дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.

Крок 4	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 5	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
Крок 6	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із прямої в напрямку вгору.	
Крок 7	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 8	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
Крок 9	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.	

11.12 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духови шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

Крок 1	
Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	

Крок 2	Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Крок 4	Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його.

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем



Прилад не вмикається або не розігрівається



Можлива причина

Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.

Годинник не встановлено.

Дверцята зачинено неправильно.

Запобіжник перегорів.

Прилад Захист від доступу дітей увімкнено.



Спосіб вирішення

Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.

Налаштуйте годинник. Докладніше див. у Функції годинника розділі «Налаштування:» Функції годинника.

Повністю зачиніть дверцята.

Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.

Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.



Компоненти



Опис

Лампочка перегоріла.



Спосіб вирішення

Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.



Лоток для води не працює належним чином



Опис



Можлива причина



Спосіб вирішення

Прилад не утримує лоток для води після його вставлення.

Ви не до кінця натиснули на корпус лотка для води.

Повністю вставте лоток для води в прилад.

Із лотка для води витікає вода.

Ви неправильно збрали кришку лотка для води або хвилегасник.

Повторно зберіть кришку лотка для води та хвилегасник.



Проблеми з процедурою очищення



Опис



Можлива причина



Спосіб вирішення

Лоток для води важко очищувати.

Кришку та хвилегасник не вийнято.

Зніміть кришку та хвилегасник.

Після видалення накипу в деко для гриля/смаження немає води.

Лоток для води не було заповнено до максимального рівня.

Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води.

Після видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.

Деко для гриля/смаження розташовано на неправильному рівні полицки.

Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини приладу. Наступного разу встановіть деко для гриля/смаження на першому рівні полицки.

Після очищення на дні духовки залишається забагато води.

Ви додали забагато засобу для чищення в прилад перед початком очищення.

Наступного разу нанесіть миючий засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.

Результат очищення незадовільний.

Ви почали чищення, коли прилад був занадто гарячим.

Зачекайте, доки прилад охолоне. Повторіть очищення.

Ви не вийняли всі аксесуари з приладу перед початком очищення.

Вийміть усі аксесуари з приладу. Повторіть очищення.

Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес

очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

12.2 Як керувати: Коды помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.

**Код і опис****Спосіб вирішення**

F111 — Термошуп неправильно вставлено в розетку.

Вставте вилку в Термошуп розетки повністю.

F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.

Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.

F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.

Вимкніть і увімкніть прилад.

Якщо одне з цих повідомлень про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

**Код і опис****Спосіб вирішення**

F131 - температура датчика парогенератора занадто висока.

Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.

F144 — датчик на Лоток для води не може виміряти рівень води.

Спорожніть Лоток для води і наповніть.

F508 — Лоток для води не працює належним чином.

Вимкніть і увімкніть прилад.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)

.....

Код виробу (PNC)

.....

Серійний номер (S.N.)

.....

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника

AEG

Ідентифікатор моделі	KSE792280M 944004939 KSK792280B 944004908 KSK792280M 944004907	
Індекс енергоефективності	61.6	
Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.89кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.45кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	43л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	KSE792280M	36.6кг
	KSK792280B	36.6кг
	KSK792280M	35.7кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування.

Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Пункт меню	Додаток	
Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.	
Очищення	Перелік програм очищення.	
Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.	
Опції	Налаштування конфігурації приладу.	
Налаштування	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

14.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Сушіння	Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Чищення парюю	Легке очищення.
Чищення парюю плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Очищення системи парогенерації. Використовуйте режим полоскання після частого готування на парі.

14.3 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу. Після активації цієї опції під час увімкнення приладу на дисплеї з'являється напис Захист від доступу дітей. Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку. Коли цю опцію активовано, ви можете користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою.
Швидкий нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приладу.

Підменю	Додаток
Індикація часу	Увімкнення та вимикання годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

14.4 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для: ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Жорсткість води	Встановлення рівня жорсткості води.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

14.5 Підменю для: Сервіс

Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

15. ЦЕ ЛЕГКО!

Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:

Мова	Яскравість дисплею	Сигнали кнопок управл.	Рівень гучності	Жорсткість води	Час доби
------	--------------------	------------------------	-----------------	-----------------	----------

Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:

 Увімк. / Вимк.	 Меню	 Улюблене	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
--	--	--	--	--	--------------

Початок роботи з приладом

Швидкий запуск	Увімкніть прилад і почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	Крок 1 Натисніть і утримуйте: ①.	Крок 2 ☐ ... — виберіть потрібну функцію.	Крок 3 Натисніть: START.
Швидке вимкнення	Вимкнення приладу в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	① — натисніть і утримуйте, доки прилад не вимкнеться.		

Початок готування

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
① — натисніть, щоб увімкнути прилад.	☐ ... — виберіть функцію нагріву.	°C — встановіть температуру.	OK — натисніть, щоб підтвердити.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

Приготування на парі — Steamify

Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленої температури.

Пара для пароварки	Пара для тушкування	Пара для хрусткої скоринки	Пара для запікання м'яса та випічки
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Дізнайтеся, як готувати швидко

Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленими за промовчанням налаштуваннями:

Допомога при готуванні	Крок 1 Натисніть: ①.	Крок 2 Натисніть: ≡.	Крок 3 Натисніть: 🍴 Допомога при готуванні.	Крок 4 Виберіть страву.
-------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	---	-----------------------------------

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування

Допомога за 10% до завершення
Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.

Щоб подовжити час готування, натисніть +1 хвхв.


Очищення приладу паром


Крок 1 Натисніть: ≡	Крок 2 Натисніть: 🍴	Крок 3 Виберіть режим:
-------------------------------	-------------------------------	----------------------------------

Очищення приладу парою

Чищення парою	Для легкого очищення.
Чищення парою плюс	Для ретельного очищення.
Видалення накипу	Для очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Для полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





aeg.com

867370970-C-222023



CE