



**BSE778380B**

**BSE778380M**

**BSK778380M**

**DE** Benutzerinformation | **Dampfbackofen**

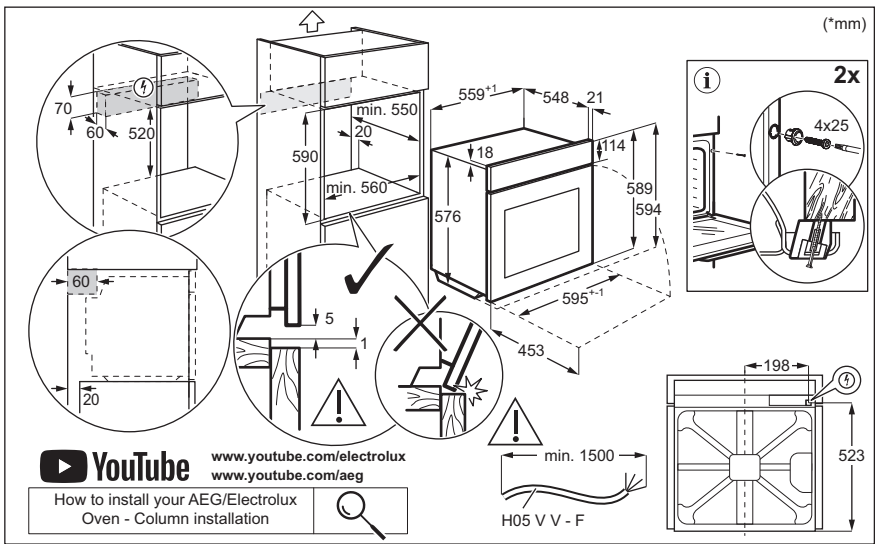
**3**

**PL** Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy**

**31**



## MONTAGE / INSTALACJA



**Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.**



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

**INHALTSVERZEICHNIS**

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 3

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 5

3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 9

4. BEDIENTELD..... 10

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 10

6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 11

7. ZUSATZFUNKTIONEN..... 16

8. UHRFUNKTIONEN..... 17

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 18

10. TIPPS UND HINWEISE..... 20

11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 22

12. FEHLERSUCHE..... 25

13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 27

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 29

**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 und mobilen Geräten mit der App spielen.
- 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 nur 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.
- **WARNUNG:** 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.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- 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.

## 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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

### Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm²) |
|--------------------|------------------------|
| maximal 1380       | 3x0.75                 |
| maximal 2300       | 3x1                    |
| maximal 3680       | 3x1.5                  |

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel.

## 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.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.

#### **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!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. 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. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolytische Reinigung

### **WARNUNG!**

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelmrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien

usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

## 2.6 Dampfgaren

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

## 2.7 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 .

## 2.8 Wartung

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

## 2.9 Entsorgung

### **WARNUNG!**

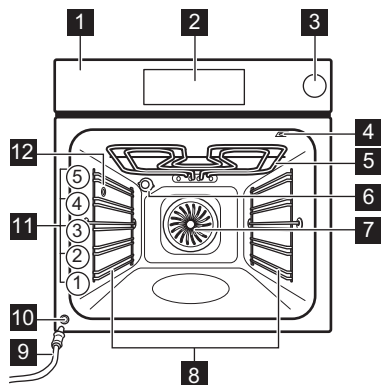
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Ablaufschlauch

- 10 Wasserauslassventil

- 11 Einschubebenen

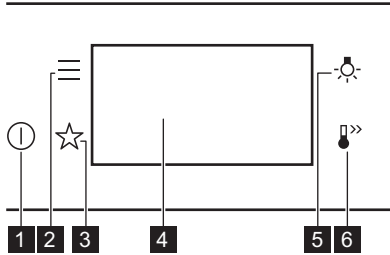
- 12 Dampfaustritt

### 3.2 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**  
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.
- **Brat- und Fettpfanne**  
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Temperatursensor**  
Zur Kontrolle des Garvorgangs auf Grundlage der Temperatur im Inneren der Speisen.
- **Teleskopschienen**  
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

# 4. BEDIENFELD

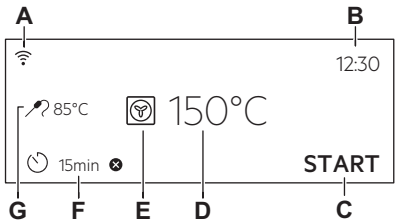
## 4.1 Überblick – Bedienfeld



|   |                     |                                                       |
|---|---------------------|-------------------------------------------------------|
| 1 | Ein / Aus           | Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten. |
| 2 | Menü                | Listet die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf. |
| 3 | Favoriten           | Liste der bevorzugten Einstellungen.                  |
| 4 | Display             | Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.      |
| 5 | Lichtschalter       | Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.                 |
| 6 | Schnell- aufheizung | Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung. |

## 4.2 Display

Display mit Tastenfunktionen.



- A. Wi-Fi
- B. Uhrzeit
- C. START / STOP
- D. Temperatur
- E. Ofenfunktionen
- F. Kurzzeitwecker
- G. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

| Display-Anzeigen |                                                               |
|------------------|---------------------------------------------------------------|
| OK               | Bestätigen der Auswahl / Einstellung.                         |
| <                | Zurückblättern um eine Menüebene.                             |
| ↶                | Rückgängig machen der letzten Aktion.                         |
| ☑                | Ein- und Ausschalten der Optionen.                            |
| 🔔                | Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.                   |
| 🔔 STOP           | Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert. |
| 🔔                | Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.                             |
| 🕒                | Die Funktion Zeitvorwahl ist aktiviert.                       |
| ✕                | Abbrechen der Einstellung.                                    |
| 📶                | Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.                           |
| 📺                | Fernsteuerung ist eingeschaltet.                              |

# 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 **WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 5.1 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

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

## 5.2 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
  - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Zum Download der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
  2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
  3. Schalten Sie das Gerät ein.
  4. Drücken Sie . Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
  5. - schieben oder drücken, um ein- oder auszuschalten: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Fernsteuerung nach 24 Std automatisch aus. Wiederholen Sie das Onboarding, falls erforderlich.

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| Frequenz      | 2.4 GHz WLAN                      |
|               | 2400 - 2483.5 MHz                 |
| Protokoll     | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Max. Leistung | EIRP < 20 dBm (100 mW )           |
| Wi-Fi-Modul   | NIUS-50                           |

## 5.3 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-

Source-Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIUS).

## 5.4 Erstvorheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln vorheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Vorheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

# 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Ofenfunktionen

### STANDARDFUNKTIONEN

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grill</b><br>Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.                                                                                                                              |
|  | <b>Heißluftgrillen</b><br>Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.                                                       |
|  | <b>Heißluft</b><br>Zum Braten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt. |
|  | <b>Tiefkühlgerichte</b><br>Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).                                                                                           |
|  | <b>Ober-/Unterhitze</b><br>Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.                                                                                                                      |
|  | <b>Unterhitze</b><br>Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um das Essen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Ebene.                                    |
|  | <b>Gärstufe</b><br>Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.                                                                 |
|  | Die Lampe wird ggf. bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.                                                                                             |

### SONDERFUNKTIONEN

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Einkochen</b><br>Um Gemüse und Obst einzuwecken, stellen Sie Weckgläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech und verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



#### Dörren

Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und das Obst besser trocknen kann, ist es ratsam, die Backofentür während des Trocknungsvorgangs gelegentlich zu öffnen.



#### Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.



#### Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.



#### Überbacken

Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



#### Niedertemperatur Garen

Tieftemperatur-Garvorgang. Dies eignet sich perfekt, um empfindliche Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm) zuzubereiten.



#### Warmhalten

Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.



#### 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



#### Regenerieren

Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.



### **Brot Backen**

Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.



### **Feuchtigkeit, niedrig**

Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.



### **Pizzastufe**

Am besten geeignet zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Wärme benötigen.

## **6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft**

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (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.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

## **6.3 Einstellung: Ofenfunktionen**

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie OK.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.
5. Drücken Sie START.

Temperatursensor -Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.

6. Drücken Sie STOP, um die Ofenfunktion auszuschalten
7. Schalten Sie das Gerät aus.

## **6.4 Einstellung: Dampf-Ofenfunktion**

1. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
2. Stellen Sie die Dampf-Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein.
5. Drücken Sie OK.
6. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
7. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser (ca. 900 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Füllen Sie den Wassertank nicht über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.



### **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.

8. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
  9. Drücken Sie START.
- Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton.
10. Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu.
  11. Schalten Sie das Gerät aus. Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.

## ⚠️ WARNUNG!

Das Gerät ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie beim Leeren des Wassertanks vorsichtig.

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 Lappen. Warten Sie nach jedem Gebrauch mindestens 60 Min, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

## 6.5 Entleeren des Wassertanks

### Wassertank-Füllstandsanzeige



Der Tank ist voll.



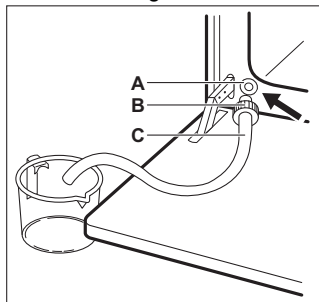
Der Tank ist halb voll.



Der Tank ist leer. Füllen Sie den Tank auf.

Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Innenraums des Backofens.

1. Schalten Sie das Gerät aus. Lassen Sie die Backofentür offen und warten Sie, bis das Gerät kalt ist.
2. Schließen Sie den Ablaufschlauch **C** am Auslassventil **A** mit Hilfe des Verbindungsteils **B** an.



3. Halten Sie das Ende des Schlauchs unter der Höhe **A** und drücken Sie mehrmals **B**, um das restliche Wasser aufzufangen.
4. Lösen Sie **C** und **B** und trocknen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Schwamm.



Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht erneut, um den Wassertank zu befüllen.

## 6.6 Menü

Drücken Sie **≡**, um das Menü aufzurufen.

| Menüpunkt          |                   | Anwendung                                                |
|--------------------|-------------------|----------------------------------------------------------|
| Koch-Assistent     |                   | Liste der automatischen Programme.                       |
| Reinigung          |                   | Liste der Reinigungsprogramme.                           |
| Favoriten          |                   | Liste der bevorzugten Einstellungen.                     |
| Optionen           |                   | Konfigurieren des Geräts.                                |
| Einstellun-<br>gen | Verbindun-<br>gen | Einstellen der Netzwerk-<br>konfiguration.               |
|                    | Setup             | Konfigurieren des Ge-<br>räts.                           |
|                    | Service           | Anzeige der Software-<br>version und Konfigurati-<br>on. |

## Untermenü für: Reinigung

| Unterme-<br>nü                         | Anwendung          |  |
|----------------------------------------|--------------------|--|
| Pyrolytische<br>Reinigung,<br>kurz     | Dauer: 1 h.        |  |
| Pyrolytische<br>Reinigung,<br>normal   | Dauer: 1 h 30 min. |  |
| Pyrolytische<br>Reinigung,<br>intensiv | Dauer: 2 h 30 min. |  |

## Untermenü für: Optionen

| Untermenü                    | Anwendung                                                                             |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Backofenbeleuchtung          | Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.                                                 |
| Kindersicherung              | Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.                                |
| Schnellaufheizung            | Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. |
| Erinnerungsfunktion Reinigen | Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.                                         |
| Digitale Uhrzeitanzeige      | Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.                                           |

## Untermenü für: Verbindungen

| Untermenü                 | Beschreibung                                                                                                                          |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wi-Fi                     | Aktivieren und Deaktivieren von: Wi-Fi:                                                                                               |
| Fernsteuerung             | Zum Aktivieren und Deaktivieren der Fernsteuerung.<br>Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi:               |
| Automatischer Fernbetrieb | Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START.<br>Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi: |
| Netzwerk                  | Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi:                                                                       |
| Netzwerk ignorieren       | Deaktivieren der automatischen Verbindung des aktuellen Netzwerks mit dem Gerät.                                                      |

## 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. |

| Untermenü  | Beschreibung                                          |
|------------|-------------------------------------------------------|
| Lautstärke | Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale. |
| Uhrzeit    | Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.      |

## Untermenü für: Service

| Untermenü                                 | Beschreibung                              |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| DEMO                                      | Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468    |
| Softwareversion                           | Informationen zur Softwareversion.        |
| Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Wiederherstellung der Werkseinstellungen. |

## 6.7 Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können auch mit dem Temperatursensor zubereitet werden. Die Garstufe für die Speise:

- Blutig
- Mittel
- Durch

Für einige der Gerichte können Sie auch mit der Gewichtsautomatik kochen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie . Geben Sie Koch-Assistent ein.
4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
5. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie START.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

## 7. ZUSATZFUNKTIONEN

### 7.1 Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion und die Garzeit, speichern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
3. Drücken Sie .
4. Wählen Sie: Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
5. Drücken Sie , um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
6. Drücken Sie OK.

 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

 – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

### 7.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. ☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

### 7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

Kindersicherung ist aktiviert.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, greifen Sie auf Folgendes zu: Kurzzeitwecker, Wi-Fi und Lampe sind verfügbar.

Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

Die Tür ist verriegelt, wenn diese Funktion aktiviert und das Gerät ausgeschaltet ist.

### 7.4 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

|  (°C) |  (Std) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                    |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                     |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                     |
| 250 - max.                                                                             | 3                                                                                       |

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende.

### 7.5 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.

## 8. UHRFUNKTIONEN

### 8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

| Funktion             | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kurzzeitwecker       | Einstellen der Garzeitdauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Optionen nach Ablauf | <p>Alarmsignal – Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.</p> <p>Alarmsignal und Stoppen des Ofens – wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.</p> <p>Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.</p> |
| Zeitvorwahl          | Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Zeitverlängerung     | Verlängern der Garzeit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Uptimer              | Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### 8.2 Einstellung: Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie OK.

### 8.3 Einstellung: Kurzzeitwecker

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
  2. Drücken Sie .
  3. Stellen Sie die Zeit ein.
- Sie können die bevorzugte Aktion zum Beenden auswählen, indem Sie ● ● ● drücken.

4. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Wenn nur noch 10 % der Garzeit verbleiben, die Speise aber noch nicht gar zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

### 8.4 Einstellung: Zeitvorwahl

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Garzeit ein.
4. Drücken Sie ● ● ●.
5. Drücken Sie: Zeitvorwahl.
6. Wählen Sie die gewünschte Startzeit aus.
7. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

### 8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drücken Sie .
2. Drücken Sie ● ● ●.
3. Drücken Sie: Uptimer.
4. Schieben oder drücken Sie , um die Zeit auf dem Hauptbildschirm anzuzeigen.
5. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

### 8.6 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie .
2. Stellen Sie den Timerwert ein.
3. Drücken Sie OK.

## 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

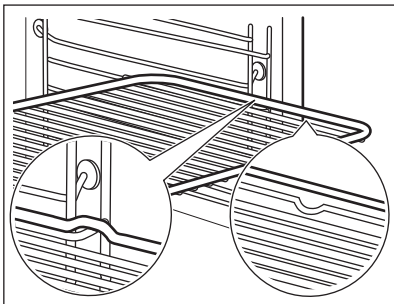
### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Einsetzen des Zubehörs

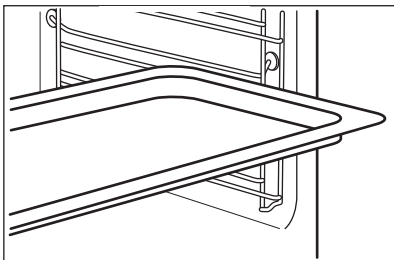
Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

#### Kombirost



Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Garraums berührt.

#### Backblech / Auflauffanne



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofinnenraums.

### 9.2 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- $^{\circ}\text{C}$  - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens  $25^{\circ}\text{C}$  höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.

-  - Die Kerntemperatur der Speise.

Für beste Garergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende der Garzeit. Sie ist abhängig von der Menge des Garguts, der Ofenfunktion und der Temperatur.

#### Garen mit: Temperatursensor

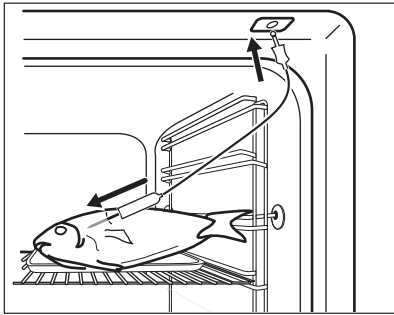
### **WARNUNG!**

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

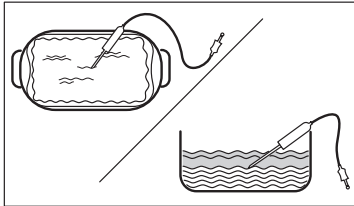
#### **Fleisch, Geflügel und Fisch**

Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



### Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Garkvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät ein. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen:
  - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
  - Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.

7. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt , um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
8. Drücken Sie .
9. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
10. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

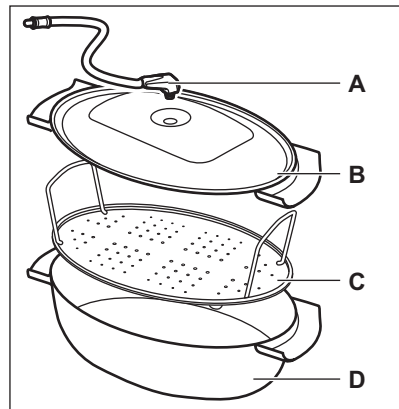
## 9.3 Dampftopf zum Dampfgaren



Der Dampftopf ist nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Dampfgarer besteht aus:

- A. Injektionsrohr - zum Dampfgaren,
- B. Deckel,
- C. Stahlgrill,
- D. Glasschüssel.



Nicht erlaubt:

- den heißen Dampftopf auf kalte/feuchte Oberflächen zu stellen.
- kalte Flüssigkeiten in den Dampftopf zu gießen, wenn er heiß ist.
- den Dampftopf auf einer heißen Kochfläche zu verwenden.
- den Dampftopf mit Scheuermitteln, Kratzschwämmen und Pulvern zu reinigen.

9.4 Dampfgaren im Dampftopf

- 1. Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost im Dampftopf und decken Sie sie ihn mit dem Deckel ab.
- 2. Setzen Sie das Dampfstrahlrohr in die Öffnung im Deckel.
- 3. Stellen Sie den Dampftopf in die zweite Einschubebene von unten.

- 4. Schließen Sie den Injektorschlauch an den DampfEinlass an. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
- 5. Stellen Sie das Gerät für die Dampfgarfunktion ein.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als 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, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

|                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|    | Lebensmittelart |
|  | Ofenfunktion    |
|  | Temperatur      |

|                                                                                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | Zubehör       |
|  | Einschubebene |
|  | Garzeit (Min) |

10.2 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** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

10.3 Feuchte Umluft

Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

|  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Brötchen, süß, 16 Stück                                                             | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 180                                                                                 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Brötchen, 9 Stück                                                                   | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 180                                                                                 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |
| Pizza, gefroren, 0.35 kg                                                            | Kombirost                                                                           | 220                                                                                 | 2                                                                                   | 10 - 15                                                                             |
| Biskuitrolle                                                                        | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 170                                                                                 | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Brownie                                                                           | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 Stück                                                                  | Keramikförmchen auf Kombi-rost                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biskuitboden                                                                      | Biskuitform auf Kombi-rost                                                        | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Englischer Sandwich-<br>kuchen à la Victoria                                      | Backform auf Kombi-rost                                                           | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Fisch, pochiert, 0.3 kg                                                           | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Fisch, ganz, 0.2 kg                                                               | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fischfilet , 0.3 kg                                                               | Pizzapfanne auf Kombi-rost                                                        | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Fleisch, pochiert, 0.25<br>kg                                                     | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Schaschlik 0.5kg                                                                  | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Plätzchen, 16 Stück                                                               | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makronen, 24 Stück                                                                | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 Stück                                                                 | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Kleingebäck, pikant,<br>20 Stück                                                  | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mürbeteigplätzchen,<br>20 Stück                                                   | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Törtchen, 8 Stück                                                                 | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Gemüse, pochiert, 0.4<br>kg                                                       | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarisches Ome-<br>lett                                                        | Pizzapfanne auf Kombi-rost                                                        | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mediterranes Gemü-<br>se, 0,7 kg                                                  | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Törtchen, 20 pro Back-<br>blech                                                     | Ober-/Unterhitze                                                                    | Backblech                                                                           | 3                                                                                   | 170       | 20 - 35                                                                             |
| Törtchen, 20 pro Back-<br>blech                                                     | Heißluft                                                                            | Backblech                                                                           | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |
| Törtchen, 20 pro Back-<br>blech                                                     | Heißluft                                                                            | Backblech                                                                           | 2 und 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |
| Apfelkuchen, 2 Backfor-<br>men à Ø 20 cm                                            | Ober-/Unterhitze                                                                    | Kombi-rost                                                                          | 2                                                                                   | 180       | 70 - 90                                                                             |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm                                               | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                               | 70 - 90                                                                           |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Ober-/Unterhitze                                                                  | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 170                                                                               | 40 - 50                                                                           |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                               | 40 - 50                                                                           |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2 und 4                                                                           | 160                                                                               | 40 - 60                                                                           |
| Mürbeteiggebäck                                                                   | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 20 - 40                                                                           |
| Mürbeteiggebäck                                                                   | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 2 und 4                                                                           | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| Mürbeteiggebäck                                                                   | Ober-/Unterhitze                                                                  | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Kombirost                                                                         | 4                                                                                 | Max.                                                                              | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Gerät 10 Minuten vorheizen.

## 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 die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

#### Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere

des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

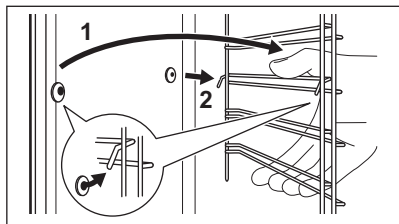
#### Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### 11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Eihängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



4. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskoppläufern müssen nach vorne zeigen.

## 11.3 Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie das Gerät damit und verbrennen Sie die Rückstände.

### ⚠️ WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

### ⚠️ VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Drücken Sie **≡** / Reinigung.
6. Wählen Sie den Reinigungsmodus.

| Option                           | Dauer      |
|----------------------------------|------------|
| Pyrolytische Reinigung, kurz     | 1 h        |
| Pyrolytische Reinigung, normal   | 1 h 30 min |
| Pyrolytische Reinigung, intensiv | 2 h 30 min |

Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

**STOP** - zum vorzeitigen Ausschalten des Reinigungsvorgangs drücken.

Verwenden Sie den Backofen nicht, bevor das Türverriegelungssymbol im Display erlischt.

7. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist.
8. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen. Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

## 11.4 Reinigung des Wassertanks

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Setzen Sie eine Auflauffanne unter dem Dampfeinlass ein.
3. Füllen Sie Wasser in den Wassertank: 850 ml. Zitronensäure hinzugeben: 5 Teelöffel. Warten Sie 60 Min lang.
4. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Funktion ein: Feuchtigkeit niedrig. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C ein.
5. Schalten Sie das Gerät nach 25 Min aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Funktion ein: Feuchtigkeit niedrig. Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 und 230 °C ein.
7. Schalten Sie das Gerät nach 10 Min aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
8. Wassertank leeren. Siehe „Täglicher Gebrauch“, Kapitel „Wassertank leeren“.
9. Spülen Sie den Wassertank aus und reinigen Sie die restlichen Kalkrückstände mit einem weichen Lappen.
10. Reinigen Sie den Ablaufschlauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

Wenden Sie sich an Ihren Wasserversorger, um den Wasserhärtegrad zu erfragen.

### Wassereinstufung:

### Reinigen Sie den Wassertank alle:

weich

75 Zyklen - 2,5 Monate

| Wassereinstufung: | Reinigen Sie den Wassertank alle: |
|-------------------|-----------------------------------|
| mittelhart        | 50 Zyklen - 2 Monate              |
| hart              | 40 Zyklen - 1,5 Monate            |
| sehr hart         | 30 Zyklen - 1 Monat               |

## 11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Pyrolytische Reinigung.

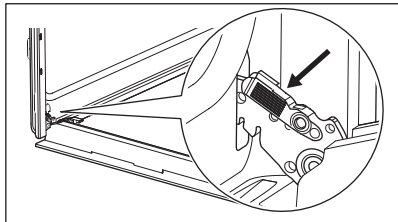
## 11.6 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

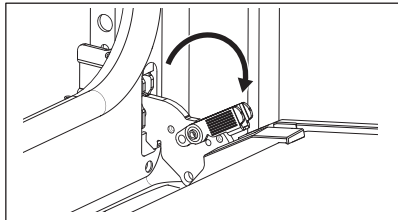
### ⚠ VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.

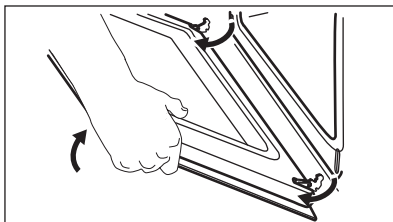


2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.

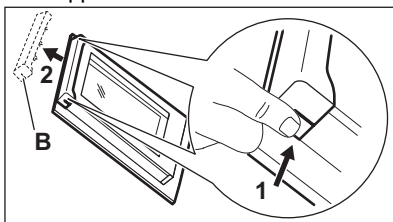


3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung.

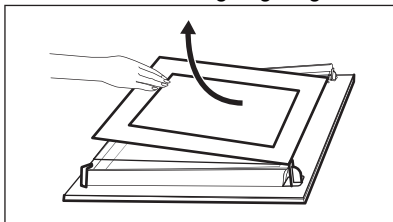
Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



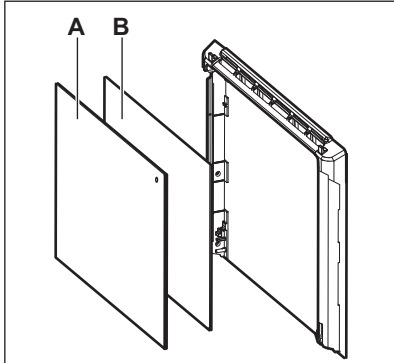
6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



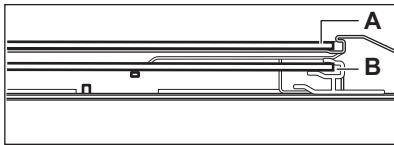
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (**A** und **B**) auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Achten Sie darauf, dass Sie die mittlere Glasscheibe korrekt in der Aufnahme installieren.



## 12. FEHLERSUCHE

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Problembeschreibung                                   | Ursache und Abhilfe                                                                    |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen. | Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. |

## 11.7 Austauschen der Lampe

### ⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

### ⚠️ VORSICHT!

Halten Sie die Halogenlampe immer mit einem Tuch fest, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

### Hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

| Problembeschreibung                                                                                                                                       | Ursache und Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät erwärmt sich nicht.                                                                                                                             | <p>Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.<br/>Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“.</p> <p>Die Tür ist nicht richtig geschlossen.</p> <p>Die Sicherung ist durchgebrannt.<br/>Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist.<br/>Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker*in.</p> <p>Kindersicherung ist eingeschaltet.</p> |
| Die Lampe ist ausgeschaltet.                                                                                                                              | Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe.<br>Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Im Garraum des Geräts befindet sich Wasser.                                                                                                               | Der Wassertank wurde mit zu viel Wasser gefüllt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.                                                                                                            | <p>Es sind Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden.</p> <p>Es ist kein Wasser im Wassertank.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als 3 Min, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.                                              | Es sind Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden. Reinigen Sie den Wassertank.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Die Reinigung wird immer durch eine ⓘ Stromabschaltung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.                                                                                                            | Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist.<br>Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router.<br>Starten Sie den Router neu.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.                                                                              | Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, „Drahtlose Verbindung“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.                                                                                                             | Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Das Funksignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.                                             | Schalten Sie den Mikrowellenofen aus.<br>Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das WLAN-Signal.                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 12.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste der Probleme finden Sie in der Tabelle unten.

| Code und Beschreibung                                                                                    | Problembehebung                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>C2</b> - Der Temperatursensor befindet sich während der Pyrolytische Reinigung im Garraum des Geräts. | Nehmen Sie den Temperatursensor heraus. |
| <b>C3</b> - Die Tür ist während der Pyrolytische Reinigung nicht richtig geschlossen.                    | Schließen Sie die Tür.                  |

| Code und Beschreibung                                                              | Problembehebung                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F111</b> – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.    | Stecken Sie den Temperatursensor vollständig in die Buchse.                                                                                 |
| <b>F240, F439</b> – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei. | Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.                              |
| <b>F601</b> – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.                                        | Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.                                |
| <b>F604</b> – Die erste Verbindung mit dem Wi-Fi ist fehlgeschlagen.               | Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung. |
| <b>F908</b> – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.       | Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.                                                                                                  |
| <b>F602, F603</b> – Kein Wi-Fi verfügbar. <sup>1)</sup>                            | Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.                                                                                                  |

<sup>1)</sup> Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. 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.

## 12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

**Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:**

---

Modell (MOD.):

---

Produktnummer (PNC):

---

Seriennummer (S.N.):

---

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

|                                                                    |                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Name des Lieferanten                                               | AEG                                                                  |
| Modellbezeichnung                                                  | BSE778380B 949494837<br>BSE778380M 949494836<br>BSK778380M 949494838 |
| Energieeffizienzindex                                              | 81.2                                                                 |
| Energieeffizienzklasse                                             | A+                                                                   |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 0.93 kWh/Programm                                                    |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus          | 0.69 kWh/Programm                                                    |
| Anzahl der Garräume                                                | 1                                                                    |

|                   |                      |         |
|-------------------|----------------------|---------|
| Wärmequelle       | Strom                |         |
| Lautstärke        | 72 l                 |         |
| Art des Backofens | Eingebauter Backofen |         |
| Masse             | BSE778380B           | 34.0 kg |
|                   | BSE778380M           | 33.6 kg |
|                   | BSK778380M           | 33.5 kg |

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

### 13.2 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

|                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand                                                              | 0.8 W  |
| Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Betrieb                                                        | 2.0 W  |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20 Min |

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

### 13.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

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 und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht vor, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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

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 die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt.

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Garzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

#### 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 Beleuchtung

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.

### Standby-Modus

Nach 2 Min. wechselt das Display in den Standby-Modus.

## 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

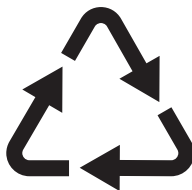
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> 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 Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber 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 Vertreiber 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 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> 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.

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



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 31 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....  | 34 |
| 3. OPIS URZĄDZENIA.....                     | 37 |
| 4. PANEL STEROWANIA.....                    | 38 |
| 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....             | 39 |
| 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....               | 40 |
| 7. DODATKOWE FUNKCJE.....                   | 44 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA.....                      | 45 |
| 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....            | 46 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY.....                 | 48 |
| 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....          | 50 |
| 12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....              | 54 |
| 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....           | 55 |
| 14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....                 | 57 |

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

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

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

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne 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.

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego.

Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

### Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1380  | 3x0.75                               |
| maksymalnie 2300  | 3x1                                  |
| maksymalnie 3680  | 3x1.5                                |

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

## 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 otwarte drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.

- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne

### OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagrzaniem piekarnika należy usunąć z jego komory:
  - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.

- Czyszczenie pirolityczne przebiega w wysokiej temperaturze i w tym czasie mogą się uwalniać opary z pozostałości potraw i materiałów budowlanych, dlatego zaleca się, aby:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić dobrą wentylację.
  - podczas i po nagrzewaniu wstępnym zapewnić dobrą wentylację.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas wstępnego nagrzewania i czyszczenia pirolitycznego nie dopuszczać, by zwierzęta domowe podchodziły do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.

## 2.6 Pieczenie parowe

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
  - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

## 2.7 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.

## 2.8 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.9 Utylizacja

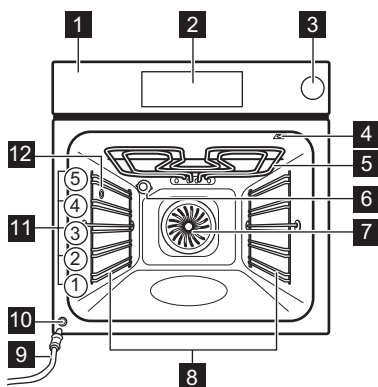
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane

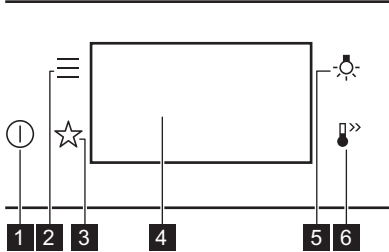
- 9 Rurka odpływowa
- 10 Zawór spustowy wody
- 11 Poziomy umieszczania potraw
- 12 Wylot pary

### 3.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**  
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

# 4. PANEL STEROWANIA

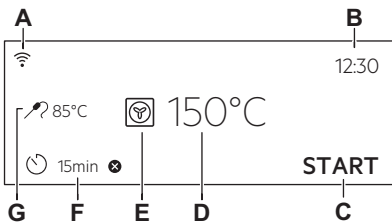
## 4.1 Widok panelu sterowania



|   |                         |                                                              |
|---|-------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1 | Włączone / Wyłączone    | Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. |
| 2 | Menu                    | Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.             |
| 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.         |

## 4.2 Ekran

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.



- A. Wi-Fi
- B. Aktualna godzina
- C. START / STOP
- D. Temperatura
- E. Funkcje pieczenia
- F. Timer
- G. Termosonda (tylko wybrane modele)

| Wskaźniki na wyświetlaczu |                                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| OK                        | Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.                              |
| <                         | Powrót do poprzedniego poziomu menu.                              |
| ↶                         | Anulowanie ostatniej czynności.                                   |
| ☑                         | Włączanie i wyłączanie opcji.                                     |
| 🔔                         | Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.                         |
| 🔔<br>STOP                 | Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia. |
| 🔔                         | Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.                           |
| 🕒                         | Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.                 |
| ✕                         | Anulowanie ustawienia.                                            |
| 📶                         | Połączenie Wi-Fi jest włączone.                                   |
| 📶                         | Operacje zdalne jest wł.                                          |

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

### 5.2 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
  - Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.
1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
  2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
  3. Włączyć urządzenie.
  4. Nacisnąć . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
  5.  - przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi.

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.



Ze względów bezpieczeństwa operacje zdalne wyłączają się automatycznie po 24 godz. W razie potrzeby powtórzyć te czynności przygotowawcze.

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| Częstotliwość | 2.4 GHz WLAN                      |
|               | 2400 - 2483.5 MHz                 |
| Protokół      | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |

### 5.3 Licencje na oprogramowanie

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

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

### 5.4 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Funkcje pieczenia

#### STANDARDOWE



##### Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.



##### Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.



##### Termoobieg

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



##### Potrawy mrożone

Idealny do gotowych dań (np. frytek, krokieć lub sajgonki).



##### Góra/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



##### Grzałka dolna

Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.



##### Wyrastanie ciasta

Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.



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

#### SPECJALNE



##### Pasteryzowanie

Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniższej położonej półki.



##### Suszenie

Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadycznie otwierać drzwi piekarnika.



##### Podgrzewanie talerzy

Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.



##### Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.



##### Zapiekanki

Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.



##### Termoobieg (niska temp.)

Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny).



##### Podtrzymywanie temp.

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



##### Termoobieg wilgotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

## PAROWE



### Regeneracja

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.



### Chleb

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.



### Mała wilgotność

Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę.



### Funkcja Pizza

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które wymagają więcej ciepła od dołu.

## 6.2 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 wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.

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

## 6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
  2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
  3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć OK.
  4. Ustawić temperaturę Nacisnąć OK.
  5. Nacisnąć START.
- Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, Termosonda”.
6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
  7. Wyłączyć urządzenie.

## 6.4 Ustawienie: funkcja pieczenia parowego

1. Włączyć urządzenie. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
2. Ustawić funkcję pieczenia parowego.
3. Naciśnij OK. Na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia temperatury.
4. Ustawić temperaturę
5. Nacisnąć OK.
6. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
7. Napełnij szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (ok. 900 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nie przekraczać maksymalnej pojemności szuflady na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

8. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
9. Nacisnąć **START** .  
Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
10. Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.
11. Wyłączyć urządzenie.  
Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzyj komorę do sucha miękką szmatką. Odczekaj co najmniej 60 min po każdym użyciu funkcji parowej, aby nie dopuścić do wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

## 6.5 Opróżnianie zbiornika na wodę

### Wskaźnik zbiornika na wodę



Zbiornik jest pełny.



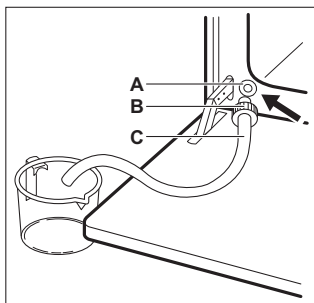
Zbiornik jest napełniony w połowie.



Zbiornik jest pusty. Napełnić zbiornik.

Po nalaniu do zbiornika zbyt dużo wody, nadmiar wody przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno komory.

1. Wyłączyć urządzenie. Pozostaw drzwiczki piekarnika otwarte i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2. Podłączyć rurę odpływową **C** do zaworu wylotowego **A** przez złącze **B**.



3. Utrzymywać koniec rury pod poziomem **A** i nacisnąć kilkakrotnie przycisk **B**, aby zebrać pozostałą wodę.
4. Odłączyć **C** oraz **B** i wytrzyj wnętrze piekarnika do sucha miękką gąbką.



Nie napełniaj zbiornika na wodę ponownie spuszczoną wodą.

## 6.6 Menu

Nacisnąć **≡**, aby przejść do 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           | Połączenia   | Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.                  |
|                      | Konfiguracja | Służy do konfiguracji urządzenia.                               |
|                      | Serwis       | Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji. |

## Podmenu: Czyszczenie

| Podmenu                             | Zastosowanie              |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Czyszczenie pirolityczne, Krótkie   | Czas trwania: 1 h.        |
| Czyszczenie pirolityczne, Normalne  | Czas trwania: 1 h 30 min. |
| Czyszczenie pirolityczne, Intensyw. | Czas trwania: 2 h 30 min. |

## Podmenu: Opcje

| Podmenu                     | Zastosowanie                                                                            |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Oświetlenie piekarnika      | Włączanie i wyłączanie oświetlenia.                                                     |
| Blokada uruchomienia        | Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.                                        |
| Szybkie nagrzewanie         | Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia. |
| Przypomnienie o czyszczeniu | Włączanie i wyłączanie przypomnienia.                                                   |
| Styl cyfrowy zegara         | Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.                                           |

## Podmenu: Połączenia

| Podmenu                               | Opis                                                                                                                               |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wi-Fi                                 | Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.                                                                                                     |
| Operacje zdalne                       | Włączanie i wyłączanie funkcji operacji zdalnych.<br>Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.                                     |
| Automatyczny tryb sterowania zdalnego | Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START.<br>Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi. |
| Sieć                                  | Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.                                                                                        |
| Zapomnij sieć                         | Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.                                    |

## Podmenu: Konfiguracja

| Podmenu              | Opis                                                                                               |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Język                | Ustawia język urządzenia.                                                                          |
| Jasność wyświetlacza | Ustawia jasność wyświetlacza.                                                                      |
| Dźwięki przycisków   | Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ①. |
| Głośność sygnału     | Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.                                                    |
| Aktualna godzina     | Ustawia aktualną godzinę i datę.                                                                   |

## Podmenu: Serwis

| Podmenu                       | Opis                                       |
|-------------------------------|--------------------------------------------|
| Tryb demo                     | Kod włączenia/wyłączenia: 2468             |
| Wersja oprogramowania         | Informacje na temat wersji oprogramowania. |
| Zresetuj wszystkie ustawienia | Przywraca ustawienia fabryczne.            |

## 6.7 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.

- Umieść potrawę w urządzeniu i naciśnij **START**.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

## 7. DODATKOWE FUNKCJE

### 7.1 Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.

- Włączyć urządzenie.
- Wybrać preferowane ustawienie.
- Nacisnąć
- Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
- Nacisnąć **+**, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
- Nacisnąć **OK**.

↶ – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

⊗ – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

### 7.2 Blokada panelu

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

- Włącz urządzenie.
- Ustawić funkcję pieczenia.
- ☆, — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

☆, - nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

### 7.3 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

- Włączyć urządzenie.
- Nacisnąć
- Wybierz Opcje / Blokada uruchomienia.
- Naciskaj litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Blokada uruchomienia jest wł.

Po włączeniu tej funkcji uzyskuje się dostęp do: Timer, Wi-Fi i lampki.

Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Drzwiczki zostaną zablokowane po włączeniu tej funkcji i wyłączeniu urządzenia.

### 7.4 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec.

### 7.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Opis funkcji zegara

| Funkcja                    | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer                      | Ustawianie czasu pieczenia Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upływie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Zakończ działanie          | <p>Alarm dźwiękowy - gdy upływie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.</p> <p>Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upływie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.</p> <p>Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.</p> |
| Uruchomienie z opóźnieniem | Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Wydłużenie czasu           | Aby wydłużyć czas pieczenia:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Stoper                     | Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### 8.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć: Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Naciśnąć przycisk OK.

### 8.3 Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciśnąć .

### 3. Ustawić czas.

Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając ● ● ● .

4. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny. Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij **+1min**.

### 8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Naciśnąć ● ● ● .
5. Naciśnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żadaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

### 8.5 Ustawienie: Stoper

1. Naciśnąć .
2. Naciśnąć ● ● ● .
3. Naciśnąć: Stoper.
4. Przesunąć lub nacisnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.
5. Naciśnąć OK. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

### 8.6 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Naciśnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.
3. Naciśnąć OK.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

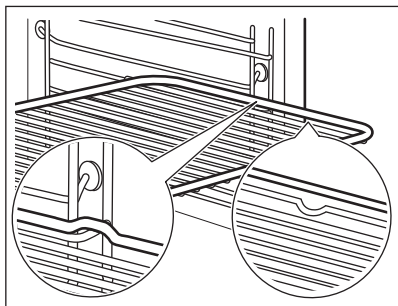
### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Wkładanie akcesoriów

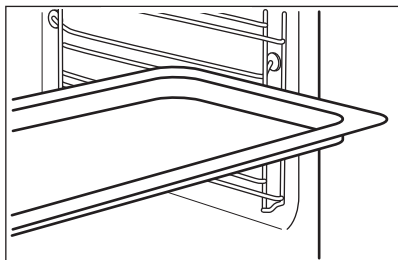
Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

#### Ruszt



Wsuń ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

#### Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsuń blachę do pieczenia między prowadnice wspornika. Umieść blachę do pieczenia nachyloną w stronę tyłu wnętrza piekarnika.

### 9.2 Termosonda

— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C – temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.
-  - temperatura wewnątrz potrawy

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

#### Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

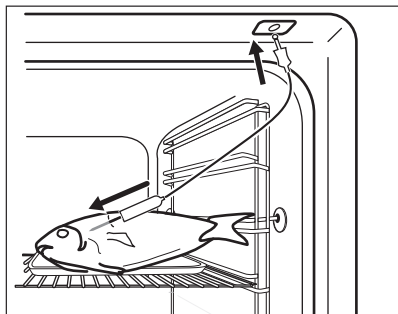
### OSTRZEŻENIE!

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

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

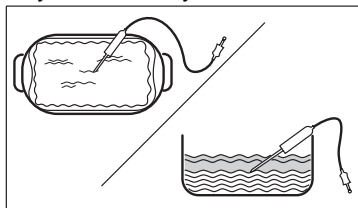
#### **Mięso, drób i ryby**

Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



### Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.
- Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:
5.  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
6. ● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
  - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
  - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.
7. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć START.

9. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

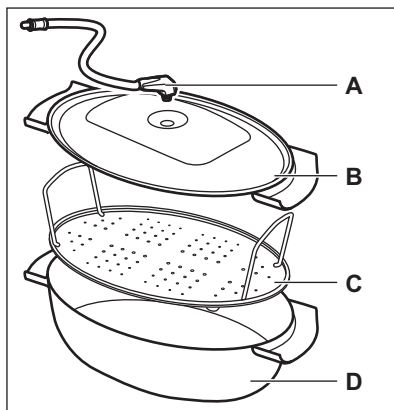
## 9.3 Garnek parowy do gotowania na parze



Garnek parowy nie jest dostarczany wraz z urządzeniem. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.

Zestaw do gotowania na parze składa się z:

- A. Rurki sondy – do gotowania na parze,
- B. Pokrywy
- C. Rusztu stalowego
- D. Szklanej miski.



Nie należy:

- stawiać gorącego garnka parowego na zimnej/mokrej powierzchni.
- wlewać zimnej cieczy do gorącego garnka parowego
- używać garnka parowego na gorącej powierzchni grzewczej.
- czyścić garnka parowego środkami ściernymi, myjkami i proszkami.

## 9.4 Gotowanie na parze w garnku parowym

1. Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w garnku parowym i przykryć go pokrywką.

- Umieścić rurkę dyszy w otworze w pokrywie.
- Umieścić garnek parowy na drugim poziomie od dołu.
- Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

- W urządzeniu ustawić funkcję gotowania na parze.

## 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.

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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

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

#### Symbole użyte w tabelach:

|                                                                                    |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|   | Rodzaj potrawy    |
|  | Funkcja pieczenia |
| °C                                                                                 | Temperatura       |



Akcesoria



Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)

### 10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

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

### 10.3 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Słodkie bułki, 16 szt.                                                              | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                       | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Bułki, 9 szt.                                                                       | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                       | 180 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |
| Pizza, mrożona, 0.35 kg                                                             | ruszt                                                                               | 220 | 2                                                                                   | 10 - 15                                                                             |
| Rolada biszkoptowa                                                                  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                       | 170 | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Brownie                                                                           | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Suflet, 6 szt.                                                                    | ceramiczne kokilki na ruszcie                                                     | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biszkoptowy spód tarty                                                            | forma do tarty na ruszcie                                                         | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Biszkopt królowej Wiktorii                                                        | naczynie do pieczenia na ruszcie                                                  | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Gotowana ryba, 0,3 kg                                                             | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Cała ryba, 0,2 kg                                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filet z ryby, 0,3 kg                                                              | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie                                              | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mięso z wody, 0,25 kg                                                             | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Szaszłyk, 0,5 kg                                                                  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Ciastka, 16 szt.                                                                  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makaroniki, 24 szt.                                                               | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Babeczki, 12 szt.                                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Ciasto pikantne, 20 szt.                                                          | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Kruche ciasteczka, 20 szt.                                                        | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tartletki, 8 szt.                                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg                                                           | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omlet wegetariański                                                               | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie                                              | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ciastka, 20 sztuk na blasze                                                       | Górna/dolna grzałka                                                               | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze                                                       | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze                                                       | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 2 i 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm                                                       | Górna/dolna grzałka                                                               | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm                                                       | Termoobieg                                                                        | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)                              | Górna/dolna grzałka                                                               | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)                              | Termoobieg                                                                        | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)                              | Termoobieg                                                                        | Ruszt                                                                             | 2 i 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Bułka maślana                                                                     | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Bułka maślana                                                                     | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 2 i 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Bułka maślana                                                                     | Górna/dolna grzałka                                                               | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Tosty 1)                                                                          | Grill                                                                             | Ruszt                                                                             | 4                                                                                 | maks.     | 1 - 5                                                                             |

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

#### Środki czyszczące

- Prząd urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

#### Codziennie użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

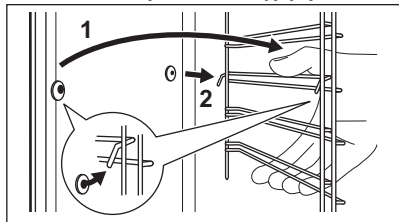
### Akcesoria

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

## 11.2 Wymowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółka ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

## 11.3 Czyszczenie pirolityczne

Służy do czyszczenia urządzenia i wypalania pozostałości.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

### ⚠ UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Nie włączać tej funkcji, jeśli drzwi piekarnika nie są całkowicie zamknięte.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Umyć wnętrze piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Włączyć urządzenie.
5. Nacisnąć  / Czyszczenie.
6. Wybrać tryb czyszczenia.

| Opcja                               | Czas trwania |
|-------------------------------------|--------------|
| Czyszczenie pirolityczne, Krótkie   | 1 h          |
| Czyszczenie pirolityczne, Normalne  | 1 h 30 min   |
| Czyszczenie pirolityczne, Intensyw. | 2 h 30 min   |

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

**STOP** – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem.

Nie używać urządzenia do czasu aż z wyświetlacza zniknie symbol blokady drzwi..

7. Gdy czyszczenie się zakończy, wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.

8. Wytrzeć do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką. Usunąć pozostałości z dna piekarnika.

## 11.4 Wyczyścić zbiornik na wodę.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Umieścić głęboką blachę poniżej wlotu pary.
3. Włączyć wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Począekać 60 min.
4. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję: Mała wilgotność. Ustaw temperaturę na 230°C.
5. Wyłączyć urządzenie po 25 sekundach min i odczekać, aż ostygnie.
6. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę w przedziale od 130 do 230°C.
7. Wyłączyć urządzenie po 10 min i odczekać, aż ostygnie.
8. Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienne użytkowanie, „Opróżnianie zbiornika na wodę”.
9. Opłukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.
10. Umyć rurkę odpływową ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Skontaktować się z dostawcą wody, aby sprawdzić poziom twardości wody.

| Klasyfikacja wody: | Częstotliwość czyszczenia zbiornika na wodę: |
|--------------------|----------------------------------------------|
| na miękko          | 75 cykli - 2,5 miesiąca                      |
| średnio twarda     | 50 cykli - 2 miesiąca                        |
| na twardo          | 40 cykli - 1,5 miesiąca                      |
| bardzo twarda      | 30 cykli - 1 miesiąc                         |

## 11.5 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

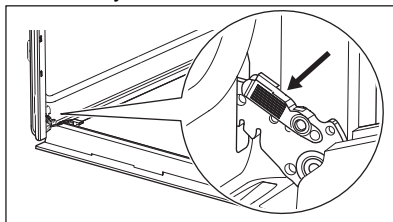
## 11.6 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

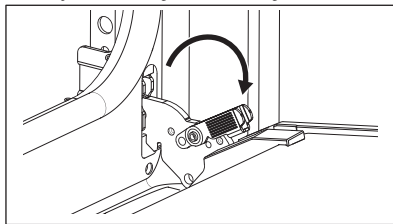
### ! UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

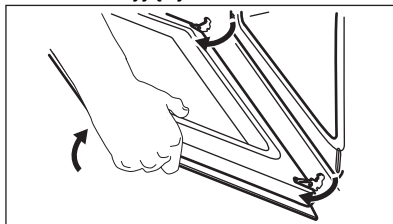
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



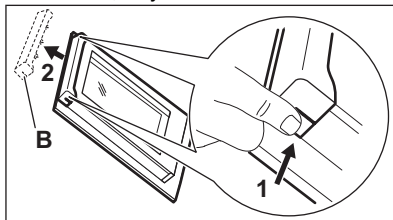
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



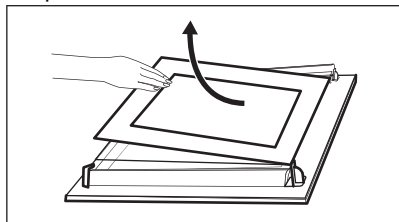
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi B za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

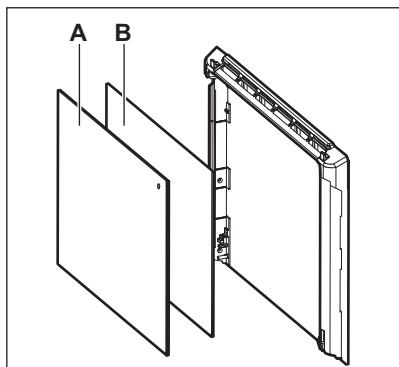


8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

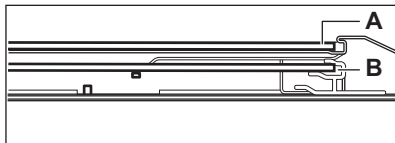
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słyszać kliknięcie.

Umieścić szyby ((A i B) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 11.7 Wymiana żarówki

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

### ⚠ UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleni się pozostałości tłuszczu na lampie.

## Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

## 12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

| Opis problemu                                                                                                                                                                                                               | Przyczyna i rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.                                                                                                                                                                                  | Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Urządzenie nie nagrzewa się.                                                                                                                                                                                                | Nie ustawiono aktualnego czasu.<br>Aby ustawić zegar, zapoznać się z rozdziałem „Funkcje zegara”.<br>Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.<br>Zadziałał bezpiecznik.<br>Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.<br>Blokada uruchomienia jest wł. |
| Nie działa oświetlenie.                                                                                                                                                                                                     | Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić żarówkę.<br>Szczegółowe informacje podano w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.                                                                                                                                                                                                                     |
| W komorze urządzenia znajduje się woda.                                                                                                                                                                                     | Zbiornik na wodę napełniono zbyt dużą ilością wody.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Pieczenie parowe nie działa.                                                                                                                                                                                                | W otworze wlotowym pary jest osad z kamienia.<br>W zbiorniku wody nie ma wody.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż 3 min.                                                                                                                                | W otworze wlotowym pary jest osad z kamienia. Wyczyścić zbiornik na wodę.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.                                                                                                                                                                                    | Sprawdzić, czy urządzenie przenośne jest połączone z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router.<br>Uruchomić ponownie router.                                                                                                                                                                                                      |
| Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.                                                                                                                                                                  | Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.                                                                                                                                                                                                     |
| Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.                                                                                                                                                                                     | Ustawić router jak najbliżej urządzenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej.                                                                                                                              | Wylączyć kuchenkę mikrofalową.<br>Unikać jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.                                                                                                                                                                             |

### 12.2 Kody błędów

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

| Kod i opis                                                                                      | Środek zaradczy                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C2</b> - Termosonda znajduje się w komorze urządzenia podczas Czyszczenie pirolityczne.      | Wyjmij Termosonda.                                                                                                 |
| <b>C3</b> - drzwiczki nie są całkowicie zamknięte podczas Czyszczenie pirolityczne.             | Zamknąć drzwi.                                                                                                     |
| <b>F111</b> - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.                            | Podłącz Termosonda dokładnie do gniazda.                                                                           |
| <b>F240, F439</b> - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.                      | Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.                        |
| <b>F601</b> - wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi.                                                | Sprawdź połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.                  |
| <b>F604</b> - nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z Wi-Fi.                    | Wyłącz i włącz urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe. |
| <b>F908</b> - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania. | Włącz i wyłącz urządzenie.                                                                                         |
| <b>F602, F603</b> - Wi-Fi nie jest dostępne. <b>1)</b>                                          | Włącz i wyłącz urządzenie.                                                                                         |

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

## 12.3 Dane serwisowe

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

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

### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

|                             |                                                                      |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Nazwa dostawcy              | AEG                                                                  |
| Dane identyfikacyjne modelu | BSE778380B 949494837<br>BSE778380M 949494836<br>BSK778380M 949494838 |

|                                                                          |                       |         |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------|
| Wskaźnik efektywności energetycznej                                      | 81.2                  |         |
| Klasa sprawności energetycznej                                           | A+                    |         |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny        | 0.93 kWh/cykl         |         |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.69 kWh/cykl         |         |
| Liczba komór                                                             | 1                     |         |
| Źródła ciepła                                                            | Elektryczność         |         |
| Pojemność                                                                | 72 l                  |         |
| Rodzaj piekarnika                                                        | Piekarnik do zabudowy |         |
| Masa                                                                     | BSE778380B            | 34.0 kg |
|                                                                          | BSE778380M            | 33.6 kg |
|                                                                          | BSK778380M            | 33.5 kg |

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

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

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

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

## 13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

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

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

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

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

### Pieczenie z termoobiegiem

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

### Ciepło reszkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

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

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

#### **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.

#### **Termoobiegi 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.

#### **Tryb czuwania**

Po upływie 2 minut wyświetlacz przełącza się w tryb czuwania.

## **14. OCHRONA ŚRODOWISKA**

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

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





