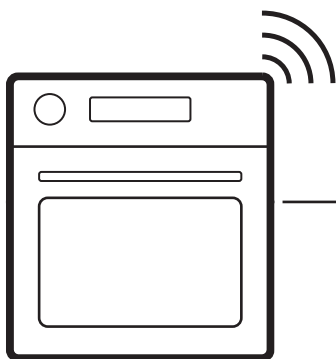


AEG



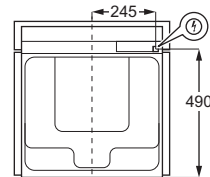
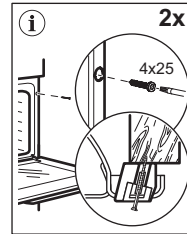
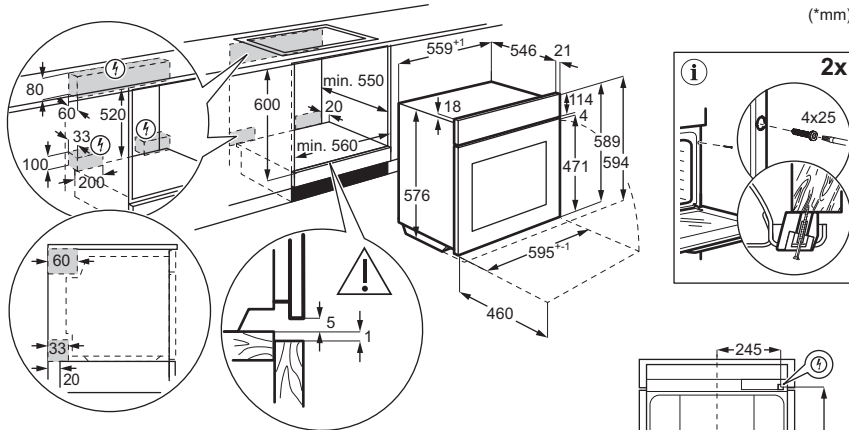
aeg.com/register



BS9977T
NBP9S881DT
PO9000SCT
TP9SB881DT

INSTALLATION / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ / ΜΟΝΤΑΖ

(*mm)



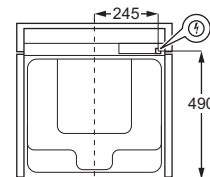
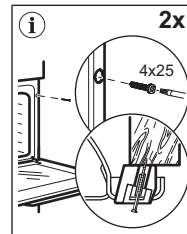
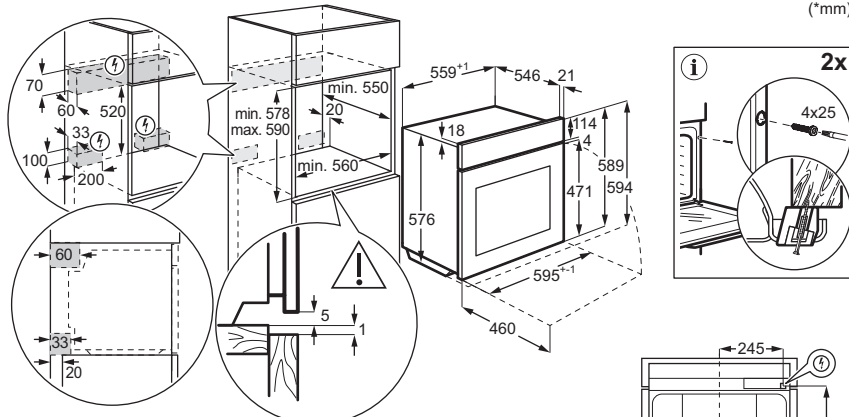
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven with Hob - Built Under installation



(*mm)



YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	7
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	8
6. CONSEILS.....	11

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	14
8. DÉPANNAGE.....	15
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	16
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	17

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil

en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou des appareils mobiles avec l'application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.

- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastree.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications

similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer

la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant

d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
 - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
 - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de

l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Cuisson à la vapeur

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. La vapeur peut être libérée.
 - Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

2.5 Mise au rebut

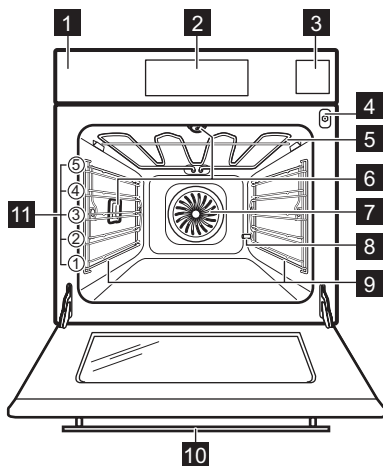
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible

10 Caméra dans la poignée

11 Niveaux de la grille

3.2 Bandeau de commande

L'affichage est entièrement interactif et défilant. Il est divisé en sections clairement définies qui donnent accès à diverses fonctions de cuisson et plats. Il montre également l'état de fonctionnement actuel. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

Voyants de l'affichage

- | | |
|--|--|
| | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| | Pour accéder aux fonctions et réglages clés. |
| | Pour accéder au sous-menu Vaisselle avec des programmes de cuisson dédiés. |
| | Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes. |
| | Pour activer et désactiver les options. |
| | L'appareil est verrouillé. |
| | Départ différé fonction est activée. |
| | La connexion Wi-Fi est activée. |
| | Télécommande est allumée. |

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
 - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Scannez le code QR situé au dos du manuel de l'utilisateur pour télécharger

l'application, ou téléchargez-la directement depuis l'App Store.

2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Allumez l'appareil.
4. Appuyez sur le menu et sélectionnez : Réglages / Connexions.
5. Appuyez pour allumer ou éteindre : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

Fréquence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocole	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Low Energy (LE)

Restrictions et exigences en BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, et UK(NI) : Cet appareil est destiné à un usage intérieur uniquement.

① Lorsque l'appareil est connecté à l'application, il peut recevoir des mises à jour logicielles importantes. Ces mises à jour peuvent introduire de nouvelles fonctionnalités, affiner les fonctions et les icônes existantes, résoudre les problèmes potentiels et améliorer les performances globales du logiciel.

Après la mise à jour, il n'est pas possible de restaurer la version précédente du logiciel.

4.2 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier DS8).

4.3 Préchauffage et nettoyage initiaux

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Aérez la pièce.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
2. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson :
3. L'écran affiche un message contextuel pour démarrer le processus de préchauffage.
4. Confirmez pour démarrer et suivez les instructions qui s'affichent.
5. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
6. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon en microfibre, d'eau chaude et d'un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

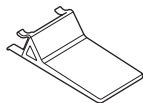
5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Caméra

L'appareil est équipé d'une caméra intégrée située dans la poignée de la porte et son champ de vision est limité à la cavité du four. Cela vous permet de surveiller la progression de la cuisson via l'application, vous aide à reconnaître les aliments, vous fournit des recommandations et des guides de cuisson, et contribue à réduire le risque de brûlures.

1. Accédez au menu et sélectionnez : Caméra.
2. L'affichage indique les paramètres disponibles :
 - Surveillance du brunissement - permet de régler l'intensité de la chaleur pour obtenir un niveau de brunissement spécifique et vous avertit lorsque le résultat souhaité est atteint. Cette fonctionnalité permet d'éviter une cuisson excessive et garantit une qualité visuelle constante.

- Reconnaître les aliments : utilise l'intelligence artificielle pour détecter et identifier le type d'aliment placé dans le four. Il applique automatiquement les paramètres de cuisson les plus appropriés, tels que la température, le temps et l'humidité, afin de répondre aux exigences spécifiques des aliments.



Utilisez la protection de caméra pour améliorer la qualité de l'image si l'éclairage de votre pièce provoque des reflets. Pour l'installer, placez la protection de caméra

entre le verre de la porte et la poignée, en position centrale. Assurez-vous que les crochets plus longs sont placés contre la surface en verre. Fixez les crochets plus courts à l'arrière de la poignée.

Pour obtenir les meilleurs résultats, veuillez vous assurer que l'objectif de la caméra et la vitre de la porte sont propres et dégagés avant utilisation.

Ces fonctionnalités ne sont disponibles que lorsque l'appareil est connecté à : Wi-Fi. Sélectionnez : Réglages / Connexions / Connecter au réseau Wi-Fi.

5.2 Modes de cuisson

Fonctions de cuisson standard pour les besoins de cuisson typiques, y compris la chaleur de voûte et de sole , le gril , la chaleur tournante  et plus encore. Vous pouvez préparer vos plats de manière traditionnelle. Pour plus d'informations, consultez la description sur l'écran.

1. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson :
2. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.

5.3 Fonctions de cuisson à la vapeur

Ces fonctions vous permettent d'utiliser la chaleur et la vapeur pour garder les aliments croustillants et juteux. Utilisez-les pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.

Il existe deux façons de préparer les aliments à l'aide des fonctions vapeur : en réglant la température ou le niveau de vapeur.

- Réglez la température - Le niveau de vapeur sera ajusté automatiquement.
- Réglez le niveau de vapeur - La température sera indiquée.

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau déminéralisée ou distillée. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le réservoir d'eau.

1. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson à la vapeur :
2. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Réglez la température et le niveau de vapeur, le cas échéant.
4. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.

5.4 Cuisson sous-vide

Ce programme est une technique de cuisson où les aliments dans un récipient sous vide sont placés dans une atmosphère de vapeur saturée, maintenue à une température constante. Pour une méthode de cuisson pratique des types d'aliments liquides, par exemple, les desserts et les sauces peuvent également être cuits dans des bocaux fermés.

Pour préparer des aliments, vous aurez besoin de sacs compatibles avec le sous-vide et d'un appareil de mise sous vide.

1. Préparez les ingrédients dans un récipient sous vide et placez-les sur la grille métallique.
2. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Appuyez sur  Cuisson sous-vide.
4. L'écran affiche les paramètres disponibles. Réglez la température et le temps de cuisson.
5. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.
6. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four et dans des récipients sous vide.
7. Lorsque l'appareil est froid, retirez l'eau du fond de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge. Séchez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

Risque de brûlure. Faites attention lorsque vous sortez les aliments de l'appareil.

5.5 Options de préchauffage

L'appareil comprend plusieurs options de préchauffage pour garantir des résultats de cuisson optimaux.

- Standard - préchauffage de base sans optimisation de la vitesse ou de l'énergie.
- Intelligent - permet d'optimiser la consommation d'énergie pendant le chauffage du four par rapport à Rapide.
- Rapide - préchauffage plus rapide avec une consommation d'énergie légèrement plus élevée.

5.6 Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos plats favoris. Cela permet au four de les reconnaître automatiquement lors des utilisations futures. La caméra détectera le plat et suggérera le programme sauvegardé.

Pour sauvegarder un réglage, sélectionnez l'option favorite et appuyez sur .

5.7 Minuteur

Pour régler le temps de cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur  et réglez l'heure.

Vous pouvez définir un démarrage retardé ou spécifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur .

Fin de l'action

Son alarme - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.

Son et arrêt du four - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

Message pop up uniquement - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran.

Certaines fonctions de l'horloge peuvent ne pas être disponibles avec certaines fonctions de cuisson.

Appuyez sur +5 min pour prolonger le temps de cuisson.

Départ différé

Vous pouvez reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez les paramètres.

2. Appuyez sur : Départ différé.
3. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et confirmez.

5.8 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

1. Ouvrez le menu des options situé en haut à droite de l'écran : .
2. Sélectionnez : Sécurité enfants .
3. Confirmez le paramètre pour l'activer.

Le verrou reste activé jusqu'à ce qu'il soit changé.

Pour déverrouiller temporairement, appuyez sur l'écran et entrez les chiffres en séquence du plus bas au plus élevé.

S'il n'y a aucune interaction pendant 30 sec, le Sécurité enfants se réactivera automatiquement.

Pour désactiver complètement, retournez au menu des options et sélectionnez Sécurité enfants à nouveau.

5.9 Vaisselle

La cuisson assistée suggère des réglages pour différents plats, y compris des instructions étape par étape, la température et le temps de cuisson. Vous pouvez modifier les réglages pendant la cuisson si nécessaire. Vous pouvez choisir votre mode de cuisson préféré, ajouter la sonde alimentaire ou utiliser la caméra. La disponibilité de chaque option dépend du plat sélectionné.

1. Accédez au menu et sélectionnez .
2. Choisissez un type de nourriture et un plat, puis suivez les étapes à l'écran.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

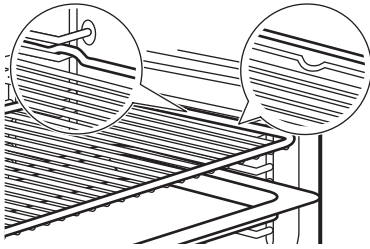
5.10 Accessoires



Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche

l'arrière de l'intérieur du four. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

5.11 Sonde de cuisson

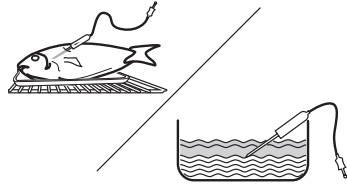
Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$ - la température du four. Elle doit être au moins 25°C plus élevée que la température de la sonde aliments.
- $\mathcal{R}$: température de la sonde de cuisson.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat dans le menu : Vaisselle.

2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit.
5. Confirmez pour démarrer la cuisson. L'affichage indique le symbole et la température actuelle de la sonde de cuisson.
6. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
7. $\blacksquare$: appuyez pour couper le mode de cuisson.
8. Débranchez la sonde de cuisson et retirez le plat de l'appareil.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
$^{\circ}\text{C}$	Température
	Poids (kg)
	Niveau de la grille

	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Circulation d'air humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.
 Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôti.

	°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte salée, 20 morceaux	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	180	2	15 - 25

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes EN 60350-1.
 IEC 60350-1.
 Utilisez la fonction : Vapeur, niveau : Vapeur intense.

		°C		
Brocolis				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Petits pois, surgelés				

		°C		
2 x 1,5	2 et 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 2/3 perforé.
- 2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Standard. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapide et Intelligent.
- 3) Placez le plateau de cuisson sur la première étage, avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
- 4) Utilisez 2 x 2/3 kit vapeur Gastronorm perforé.
- 5) Faites cuire jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 C°.

Recettes vapeur supplémentaires

		°C		
Plat combiné vapeur (2 portions)				
 1)	2 et 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Pudding au caramel (6 portions)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Crème anglaise aux œufs				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Pain Blanc				
				
 10)	2	180	40 - 50	9)

		°C		
Poulet				
	11)	2	200	60 - 70 12) 13)

- 1) Régler le niveau : Vapeur intense.
- 2) 40 min pour les pommes de terre; 18 - 20 min pour le saumon; 10 - 12 min pour les brocolis
- 3) Utilisez un plat vapeur Gastronorm 1/2 (perforé) pour les pommes de terre et les brocolis, et un plat vapeur Gastronorm 1/2 (non perforé) pour le saumon.
- 4) Placez le saumon au niveau 2, les pommes de terre et les brocolis au niveau 4.
- 5) Placez les ingrédients dans le four l'un après l'autre au moment approprié, de sorte que tous les composants soient cuits en même temps. Vous pouvez préparer deux portions en même temps.
- 6) Régler le niveau : Humidité Élevée.
- 7) Plats ronds en porcelaine sur grille métallique.
- 8) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 1/2 non perforé.
- 9) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
- 10) Régler le niveau : Humidité Faible. Utilisez la fonction Vapeur uniquement si la fonction Cuisson du pain n'est pas disponible.
- 11) Régler le niveau : Humidité Faible.
- 12) Utilisez Grille métallique.
- 13) Placez le plateau de cuisson sur la première étagère pour recueillir les gouttes de graisse.

6.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes EN 60350-1. IEC 60350-1.

	°C			
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 et 4	1)2)
Génoise allégée				
	160	45 - 60	2	3)2)

	°C			
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 et 4	4)
Tarte aux pommes				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 et 4	3)
Sablé				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 et 4	1)
Meringues				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Pain grillé				
	max.	1 - 2	5	3)7)8)

- 1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
- 2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Standard. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapide et Intelligent.
- 3) Utilisez Grille métallique.
- 4) Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson ci-dessous. Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
- 5) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.
- 6) Utilisez un papier cuisson.
- 7) Préchauffez l'appareil pendant 5 min en utilisant le réglage : Préchauffer / Standard. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapide et Intelligent
- 8) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.
5. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

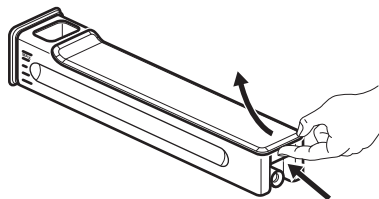
Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Maintenance

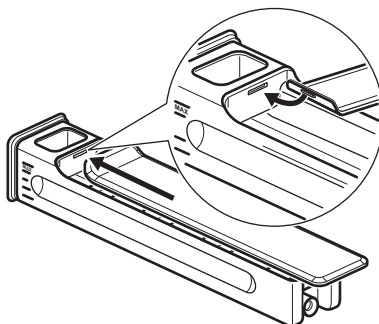
Nettoyage vapeur	Ce programme nettoie l'appareil lorsqu'il est légèrement sale. La vapeur adoucit la graisse ou les résidus, ce qui facilite le nettoyage.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Séchage	Processus de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Rinçage	Processus de rinçage et de nettoyage du circuit de générateur vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

7.4 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.
2. Retirez le couvercle du réservoir d'eau. Soulevez le couvercle en suivant la saillie à l'arrière.



3. Lavez les pièces du réservoir d'eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
4. Remontez le réservoir d'eau.
5. Remettez le couvercle. Insérez d'abord le bouton pression avant, puis poussez-le contre le corps du réservoir.

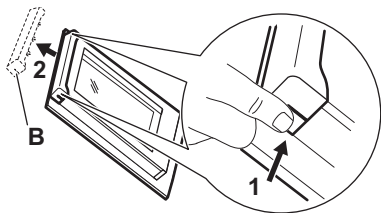


6. Insérez le réservoir d'eau.
7. Poussez le réservoir d'eau vers l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

7.5 Retrait et installation des vitres de la porte

Le module de caméra est logé dans la poignée de porte. Faites très attention à ne pas endommager ni écraser le câble de la caméra reliant la porte à la cavité du four. Nettoyez délicatement l'objectif de la caméra avec un chiffon doux.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
3. Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



4. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
5. Soulevez chaque panneau de verre par son bord supérieur et retirez-le du guide. Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.
6. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

7.6 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale

1. Retirez le support de grille gauche pour accéder à la lampe.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Nettoyez le couvercle en verre.
4. Remplacez l'ampoule.
5. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
6. Installez le support de grille gauche.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui n'est pas indiqué ci-dessous, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- Sécurité enfants est activée.
- L'arrêt automatique est activé.
- Le mode démo est activé - code de désactivation : 2468.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.

L'éclairage est éteint. - Circulation d'air humide - est activée.

Le réservoir d'eau ne tient pas dans l'appareil après avoir été inséré. - Vous n'avez pas entièrement inséré le réservoir d'eau. Insérez complètement le réservoir d'eau dans l'appareil.

L'eau sort du réservoir d'eau. - Vous n'avez pas correctement assemblé le couvercle du réservoir d'eau.

Le réservoir d'eau est difficile à nettoyer. - Veuillez vous assurer que le couvercle est retiré avant de commencer le nettoyage.

Il n'y a pas d'eau dans la plaque après le détartrage. - Le réservoir d'eau n'a pas été rempli au niveau maximum. Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le réservoir d'eau.

Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage. - Le plateau se trouve

sur une mauvaise position. Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond de l'appareil. La prochaine fois, placez le plateau sur le premier gradin.

Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage. - Vous avez mis trop de détergent dans l'appareil au début du nettoyage. La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent sur les parois de la cavité du four.

La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante. - Vous avez commencé le nettoyage alors que l'appareil était trop chaud. Attendez que l'appareil refroidisse. Répétez le nettoyage.

① Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

Problème avec le signal du réseau sans fil (sur certains modèles uniquement). - Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée (certains modèles uniquement). - Configurez à nouveau l'appareil et l'appareil mobile.

Le signal du réseau sans fil est faible (sur certains modèles uniquement). - Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil (modèles sélectionnés uniquement). - Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

La caméra ne détecte pas correctement les aliments. - Assurez-vous que l'objectif de

la caméra et la vitre de la porte sont propres, puis placez les aliments sur la troisième (recommandé), la deuxième ou la première grille.

La reconnaissance des aliments ne démarre pas. - Activez toutes les options de la caméra dans le menu des paramètres.

F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

F240 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.

F601 - il y a un problème au niveau du signal Wi-Fi. Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué. Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée. ¹⁾ Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.

F144 - le capteur du Réservoir d'eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau. ¹⁾ Videz le Réservoir d'eau et remplissez-le.

F254 - la caméra n'est pas connectée à l'appareil. ¹⁾ Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. ¹⁾ Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	AEG
--------------------	-----

Identification du modèle	BS9977T 944035262 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224
--------------------------	--

Indice d'efficacité énergétique	61,9
---------------------------------	------

Classe d'efficacité énergétique	A++
---------------------------------	-----

¹⁾ Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,99 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable
Masse	BS9977T 38,5 kg
	NBP9S881DT 38,5 kg
	PO9000SCT 38,5 kg
	TP9SB881DT 38,5 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode de basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

9.3 Conseils d'optimisation

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautiez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne dans des conditions optimales. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Lorsque cela est possible, désactivez le Wi-Fi. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson.
 - 12,5 h : 30-115 °C
 - 8,5 h : 120-195 °C
 - 5,5 h : 200-245 °C
 - 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclentREPRISE
À LA LIVRAISONÀ DÉPOSER
EN MAGASINÀ DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

FR

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	18
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	20
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	22
4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	23
5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	24

6. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	27
7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	29
8. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	31
9. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	32
10. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	33

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή

έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή και τις κινητές συσκευές με την εφαρμογή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα ορθά.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά κατά τη διάρκεια της χρήσης και της ψύξης.
- Ενεργοποιήστε τη διάταξη ασφαλείας για παιδιά, εάν διατίθεται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν ή να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, καταλύματα τύπου bed & breakfast, αγροτουριστικά καταλύματα και άλλα παρόμοια καταλύματα, εφόσον η χρήση δεν υπερβαίνει τα συνήθη επίπεδα οικιακής χρήσης.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.

- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα κατάρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.

- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδι-

κασία με την αντίστροφη σειρά.

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2.1 Εγκατάσταση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες εγκατάστασης που διατίθενται στον ιστότοπό μας.
- Να είστε προσεκτικοί όταν μετακινείτε τη συσκευή, καθώς είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληρεί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν από την εγκατάσταση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι οριζοντιωμένη και ότι η πόρτα ανοίγει χωρίς κανένα εμπόδιο.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να έχουν πραγματοποιηθεί από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ηλεκτρικές προδιαγραφές της παροχής ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη. Χρησιμοποιείτε πάντα μια σωστά εγκατεστημένη αντικραδασμική πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και καλώδια επέκτασης.
- Αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στο φως και το καλώδιο τροφοδοσίας. Εάν απαιτείται αντικατάσταση, πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Μην αφήνετε τα καλώδια τροφοδοσίας να αγγίζουν ή να πλησιάζουν την πόρτα της συσκευής ή την εσοχή κάτω από αυτήν, ειδικά όταν η συσκευή λειτουργεί ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση και μονωμένων εξαρτημάτων πρέπει να στερεώνεται με ασφάλεια και δεν πρέπει να αφαιρείται χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως στην πρίζα μόνο αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία εγκατάστασης.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε πρόσβαση στο φως μετά την εγκατάσταση.

- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μην συνδέετε το φως.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Τραβάτε πάντα από το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλες διατάξεις απομόνωσης: αυτόματους διακόπτες προστασίας γραμμής, ασφάλειες (βιδωτού τύπου που αφαιρούνται από τη βάση), διατάξεις διαρροής προς γη και επαφείς.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μονωτική διάταξη που αποσυνδέει τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους, με πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην τροποποιείτε αυτή τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα εξαερισμού δεν εμποδίζονται.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίτηρηση κατά τη λειτουργία.
- Να απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέξτε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία, καθώς μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας και εύφλεκτα μείγματα από συστατικά αλκοόλης.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Κρατήστε τους σπινθήρες και τις φλόγες μακριά από τη συσκευή όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένο γυαλί και βάζα συντήρησης.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα κοντά στην συσκευή.
- Μη μοιράζετε τον κωδικό πρόσβασης Wi-Fi με άλλους.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή αντικείμενα απευθείας στον πυθμένα της κοιλότητας.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας στον πυθμένα της κοιλότητας.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή μετά το μαγείρεμα.
 - να είστε προσεκτικοί κατά την αφαίρεση ή την εγκατάσταση εξαρτημάτων.
- Ο αποχρωματισμός του σμάλτου ή του ανοξείδωτου χάλυβα δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ τηγάνι για υγρά κέικ, καθώς οι χυμοί φρούτων μπορούν να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη πίσω από πάνελ επίπλου επίπλων, μην κλείνετε το πάνελ κατά τη χρήση ή μέχρι να κρυώσει πλήρως η συσκευή για να αποφύγετε ζημιές από θερμότητα και υγρασία.
- Σχετικά με τους λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.
- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή πριν από την εργασία συντήρησης.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα για να αποφύγετε το σπασίμο του γυαλιού. Αν τα τζάμια της πόρτας υποστούν ζημιά, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις για να αντικαταστήσετε.
- Να καθαρίζετε και να στεγνώνετε τη συσκευή, τον εσωτερικό χώρο και τα εξαρτήματά της μετά από κάθε χρήση, για να αποτρέψετε τη συμπίκνωση υδρατμών, τη διάβρωση και τη φθορά της επιφάνειας.
- Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, όπως ρωγμές, φυσαλίδες, αποκόλληση στρώσεων, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, διάβρωση ή άλλες ορατές μεταβολές στην υφή ή την εμφάνιση. Ακολουθείτε τις οδηγίες καθαρισμού και φροντίδας για να αποτρέψετε τη φθορά.
- Χρησιμοποιήστε ένα ύφασμα μικροκυμάτων, ζεστό νερό και ουδέτερα απορρυπαντικά για τον καθαρισμό της συσκευής και των εξαρτημάτων. Μη χρησιμοποιείτε αρωματικά προϊόντα, συρματάκια, διαλύτες, αιχμηρά αντικείμενα ή μέταλλα.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία, όταν χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνου.

Μαγείρεμα με ατμό

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
 - Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να απελευθερωθεί ατμός.
 - Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής μετά το μαγείρεμα με ατμό.

2.5 Απόρριψη

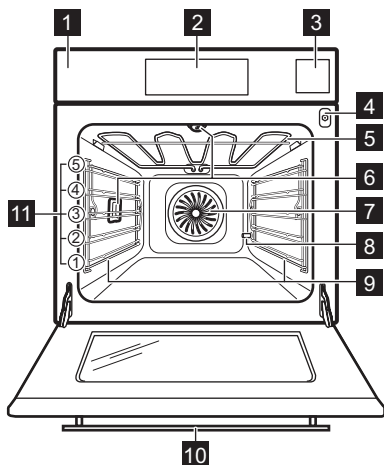
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία, έπειτα κόψτε και απορρίψτε το ηλεκτρικό καλώδιο.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Οθόνη
- 3 Δοχείο νερού

- 4 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 5 Εξάρτημα ζεστάματος
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Αφαίρεση αλάτων από έξοδο σωλήνα
- 9 Στήριξη σάκρας, αφαιρούμενη
- 10 Κάμερα στη λαβή
- 11 Θέσεις σάκρας

3.2 Πίνακας ελέγχου

Η οθόνη είναι πλήρως διαδραστική και με δυνατότητα κύλισης. Χωρίζεται σε σαφώς καθορισμένα τμήματα που παρέχουν πρόσβαση σε διάφορες λειτουργίες μαγειρέματος και πιάτα. Δείχνει επίσης την τρέχουσα κατάσταση λειτουργίας. Μπορείτε να σαρώσετε την οθόνη για να πλοηγηθείτε αριστερά ή δεξιά.

Ενδείξεις οθόνης

	Πατήστε παρατεταμένα, για να ανάψετε ή να σβήσετε τον φούρνο.
	Για να αποκτήσετε πρόσβαση σε βασικές λειτουργίες και ρυθμίσεις.
	Για να αποκτήσετε πρόσβαση στο βοηθητικό μενού Πιάτα με ειδικά προγράμματα μαγειρικής.
	Για να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις στο: Αγαπημένα.

	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.
	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.
	Η λειτουργία Χρονοκαθυστέρηση έναρξης είναι ενεργοποιημένη.
	Η σύνδεση Wi-Fi είναι ενεργοποιημένη.
	Η ένδειξη Απομακρυσμένη λειτουργία είναι αναμμένη.

4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

4.1 Ασύρματη σύνδεση

Για να συνδέσετε τον φούρνο, χρειάζεστε:

- Ασύρματο δίκτυο με σύνδεση στο διαδίκτυο.
 - Φορητή συσκευή συνδεδεμένη στο ίδιο ασύρματο δίκτυο.
1. Σαρώστε τον κωδικό QR στο εξώφυλλο του εγχειριδίου χρήσης για να πραγματοποιήσετε λήψη της εφαρμογής ή απευθείας από το κατάστημα εφαρμογών.
 2. Ακολουθήστε τις οδηγίες αρχικής ρύθμισης της εφαρμογής.
 3. Ενεργοποιήστε τη συσκευή
 4. Μεταβείτε στο μενού και επιλέξτε: Ρυθμίσεις / Συνδέσεις.
 5. Πιέστε για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε: Wi-Fi.

Η ασύρματη μονάδα της συσκευής ξεκινά εντός 90 δευτ.

Για λόγους ασφαλείας, η απομακρυσμένη λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 24 ώ. Επαναλάβετε τη διαδικασία εισαγωγής, εάν απαιτείται.

Συχνότητα	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Μέγιστη Ισχύς	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)

Πρωτόκολλο	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Χαμηλή Ενέργεια (LE)

Περιορισμοί και απαιτήσεις σε BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, και UK(NI): Αυτή η συσκευή είναι για εσωτερική χρήση μόνο.

① Όταν η συσκευή συνδέεται με την εφαρμογή, μπορεί να λάβει σημαντικές ενημερώσεις λογισμικού. Αυτές οι ενημερώσεις μπορούν να εισάγουν νέα χαρακτηριστικά, να βελτιώσουν υπάρχουσες λειτουργίες και εικονίδια, να αντιμετωπίσουν πιθανά προβλήματα και να βελτιώσουν τη συνολική απόδοση του λογισμικού. Μετά την ενημέρωση, δεν είναι δυνατή η αποκατάσταση της προηγούμενης έκδοσης λογισμικού.

4.2 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό αυτού του προϊόντος περιέχει στοιχεία που βασίζονται σε ελεύθερο λογισμικό και λογισμικό ανοιχτού κώδικα. Το AEG αναγνωρίζει τη συμβολή των κοινοτήτων ανοιχτού λογισμικού και ρομποτικής στο έργο ανάπτυξης.

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στον πηγαίο κώδικα αυτών των στοιχείων ελεύθερου λογισμικού και λογισμικού ανοιχτού κώδικα των οποίων οι όροι άδειας χρήσης απαιτούν δημοσίευση, καθώς και για να δείτε τις πλήρεις πληροφορίες πνευματικών δικαιωμάτων και τους ισχύοντες όρους άδειας χρήσης, επισκεφθείτε: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (φάκελος DS8).

4.3 Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

Προθερμάνετε την άδεια συσκευή πριν από την πρώτη χρήση. Η συσκευή μπορεί να αναδύει δυσάρεστες οσμές και καπνό. Αερίστε το δωμάτιο.

1. Αφαιρέστε τα αξεσουάρ και τα στηρίγματα ραφιών.
2. Εισέλθετε στο μενού και επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος.

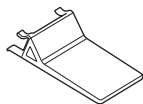
3. Στην οθόνη εμφανίζεται ένα αναδυόμενο μήνυμα για την έναρξη της διαδικασίας προθέρμανσης.
4. Επιβεβαιώστε για έναρξη και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει.
6. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα πανί μικροϊνών, ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Αντικαταστήστε τα αξεσουάρ και τα στηρίγματα ραφιών.

5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

5.1 Κάμερα

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ενσωματωμένη κάμερα που βρίσκεται στη λαβή της πόρτας και το οπτικό της πεδίο περιορίζεται στον χώρο του φούρνου. Σας επιτρέπει να παρακολουθείτε την πρόοδο του μαγειρέματος μέσω της εφαρμογής, σας βοηθά στην αναγνώριση των τροφίμων, παρέχει προτάσεις και οδηγίες μαγειρέματος και συμβάλλει στη μείωση του κινδύνου εγκαυμάτων.

1. Μεταβείτε στο μενού και επιλέξτε: Κάμερα.
 2. Στην οθόνη εμφανίζονται οι διαθέσιμες ρυθμίσεις:
- Παρακολούθηση του καφέ χρώματος - επιτρέπει τη ρύθμιση της έντασης της θερμότητας για την επίτευξη ενός συγκεκριμένου επιπέδου καφέ χρώματος και ειδοποιεί όταν επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Αυτή η λειτουργία βοηθά στην αποφυγή του υπερβολικού μαγειρέματος και εξασφαλίζει σταθερή οπτική ποιότητα.
 - Αναγνώριση τροφίμων - χρησιμοποιεί τεχνητή νοημοσύνη για να ανιχνεύσει και να αναγνωρίσει τον τύπο του τροφίμου που έχουν τοποθετηθεί μέσα στο φούρνο. Εφαρμόζει αυτόματα τις πιο κατάλληλες ρυθμίσεις μαγειρέματος, όπως θερμοκρασία, χρόνο και υγρασία, ώστε να ανταποκρίνονται στις συγκεκριμένες απαιτήσεις του φαγητού.



Χρησιμοποιήστε την ασπίδα της κάμερας για να βελτιώσετε την ποιότητα της εικόνας αν ο φωτισμός του δωματίου σας προκαλεί αντανακλάσεις. Για να την εγκα-

ταστήσετε, τοποθετήστε την ασπίδα της κάμερας ανάμεσα στο γυαλί της πόρτας και την λαβή σε κεντρική θέση. Βεβαιωθείτε ότι οι μεγαλύτεροι γάντζοι είναι τοποθετημένοι κατά

της επιφάνειας του γυαλιού. Τοποθετήστε τους μικρότερους γάντζους στην πίσω πλευρά της λαβής.

Για βέλπιστα αποτελέσματα, βεβαιωθείτε ότι ο φακός της κάμερας και το γυαλί της πόρτας είναι καθαρά και δεν υπάρχουν εμπόδια πριν από τη χρήση.

Αυτές οι λειτουργίες είναι διαθέσιμες μόνο όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο: Wi-Fi. Επιλέξτε: Ρυθμίσεις / Συνδέσεις / Σύνδεση σε Wi-Fi.

5.2 Λειτουργίες μαγειρέματος

Τυπικές λειτουργίες μαγειρέματος για τυπικές ανάγκες ψησίματος, συμπεριλαμβανομένου του συμβόλου λειτουργίας , του συμβόλου λειτουργίας , του συμβόλου λειτουργίας , και άλλα. Μπορείτε να ετοιμάσετε τα πιάτα σας με τον παραδοσιακό τρόπο. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην περιγραφή στην οθόνη.

1. Μπείτε στο μενού και επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος.
2. Στην οθόνη εμφανίζονται οι διαθέσιμες ρυθμίσεις.
3. Ξεκινήστε το μαγείρεμα και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

5.3 Λειτουργίες μαγειρέματος στον ατμό

Αυτές οι λειτουργίες σας επιτρέπουν να χρησιμοποιείτε θερμότητα και ατμό για να διατηρείτε τα γεύματα τραγανά και ζουμερά. Χρησιμοποιήστε για μαγείρεμα μόνο με ατμό, σιγοβράσιμο, δημιουργία κρούστας και ψήσιμο.

Υπάρχουν δύο τρόποι για να μαγειρέψετε φαγητό χρησιμοποιώντας τις λειτουργίες ατμού: ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία, ή ρυθμίζοντας το επίπεδο ατμού.

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία - Η στάθμη ατμού θα ρυθμιστεί αυτόματα.
- Ρυθμίστε τη στάθμη ατμού - Θα εμφανιστεί η κατάλληλη θερμοκρασία.

Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στο δοχείο νερού.

1. Μπείτε στο μενού και επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό.
2. Στην οθόνη εμφανίζονται οι διαθέσιμες ρυθμίσεις.
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και το επίπεδο ατμού, εάν είναι διαθέσιμο.
4. Ξεκινήστε το μαγείρεμα και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

5.4 Λειτουργία SousVide

Αυτό το πρόγραμμα είναι μια τεχνική μαγειρέματος κατά την οποία το φαγητό σε δοχείο κενού αέρος τοποθετείται σε ατμόσφαιρα κορεσμένου ατμού, που διατηρείται σε σταθερή θερμοκρασία. Για έναν βολικό τρόπο μαγειρέματος υγρών τύπων φαγητού, π.χ. επιδόρπια και σάλτσες, αυτά μπορούν να μαγειρευτούν και σε σφραγισμένα δοχεία.

Για την προετοιμασία του φαγητού, θα χρειαστείτε συμβατές σακούλες sous vide και συσκευή σφράγισης κενού αέρος.

1. Προετοιμάστε τα υλικά σε ένα δοχείο σφραγισμένο σε κενό αέρος και τοποθετήστε το στη μεταλλική σχάρα.
2. Μεταβείτε στο μενού και επιλέξτε: Λειτουργίες.
3. Πιέστε  Λειτουργία SousVide.
4. Στην οθόνη εμφανίζονται οι διαθέσιμες ρυθμίσεις. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος.
5. Ξεκινήστε το μαγείρεμα και ακολουθήστε την οδηγία στην οθόνη.
6. Μετά το μαγείρεμα, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Το υπολειπόμενο νερό μπορεί να συμπυκνωθεί στο εσωτερικό του φούρνου και στα αεροστεγή δοχεία.
7. Όταν η συσκευή είναι κρύα, αφαιρέστε το νερό από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου με ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Προσέχετε όταν βγάξετε το φαγητό από τη συσκευή.

5.5 Επιλογές προθέρμανσης

Η συσκευή διαθέτει αρκετές επιλογές προθέρμανσης για να εξασφαλίσει βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος.

- Βασικός - βασική προθέρμανση χωρίς ταχύτητα ή βελτιστοποίηση της ενέργειας.
- Smart - βοηθά στη βελτιστοποίηση της κατανάλωσης ενέργειας κατά την προθέρμανση του φούρνου σε σύγκριση με τη λειτουργία Γρήγορο.
- Γρήγορο - ταχύτερη προθέρμανση με ελαφρώς υψηλότερη κατανάλωση ενέργειας.

5.6 Αγαπημένα

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τα αγαπημένα σας πιάτα. Αυτό επιτρέπει στον φούρνο να τα αναγνωρίζει αυτόματα κατά τη μελλοντική χρήση. Η κάμερα θα ανιχνεύσει το πιάτο και θα προτείνει το αποθηκευμένο πρόγραμμα.

Για να αποθηκεύσετε μια ρύθμιση, επιλέξτε την προτιμώμενη επιλογή και πατήστε το .

5.7 Χρονοδιακόπτης

Για να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ.

1. Επιλέξτε λειτουργία και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το  και ορίστε τον χρόνο. Μπορείτε να ορίσετε μια καθυστέρηση έναρξης ή να καθορίσετε την ώρα λήξης του μαγειρέματος πατώντας το .

Τέλος ενέργειας

Ηχητική προειδοποίηση - ρύθμιση της αντίστροφης μέτρησης. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - ρύθμιση της αντίστροφης μέτρησης. Όταν ο χρονοδιακόπτης τελειώσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το μαγείρεμα σταματά.

Μόνο Pop up μηνύματα - όταν λήγει ο χρόνος, εμφανίζεται το μήνυμα στην οθόνη.

Ορισμένες λειτουργίες ρολογιού ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμες με συγκεκριμένες λειτουργίες μαγειρέματος.

Πιέστε το +5 min για να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.

Χρονοκαθυστερήση έναρξης

Για αναβολή της έναρξης ή/και του τέλους του μαγειρέματος.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος και προσαρμόστε τις ρυθμίσεις.
2. Πιέστε: Χρονοκαυστέρηση έναρξης.
3. Κάντε κύλιση για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα έναρξης και επιβεβαιώστε.

5.8 Κλείδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια λειτουργία της συσκευής.

1. Ανοίξτε το μενού επιλογής που βρίσκεται στο επάνω δεξί μέρος της οθόνης: .
2. Επιλέξτε: Κλείδ. ασφ. για παιδ. .
3. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση για να την ενεργοποιήσετε.

Το κλείδωμα παραμένει on μέχρι να αλλάξει.

Για προσωρινό ξεκλείδωμα, πατήστε την οθόνη και εισάγετε τους αριθμούς διαδοχικά από χαμηλό σε υψηλό.

Εάν δεν υπάρχει αλληλεπίδραση για 30 δευτ, το Κλείδ. ασφ. για παιδ. θα ενεργοποιηθεί αυτόματα.

Για να το απενεργοποιήσετε πλήρως, επιστρέψτε στο μενού Επιλογές και επιλέξτε ξανά το Κλείδ. ασφ. για παιδ..

5.9 Πιάτα

Το Μαγείρεμα με βοήθεια προτείνει ρυθμίσεις για διάφορα πιάτα, συμπεριλαμβανομένων οδηγιών βήμα προς βήμα, θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος. Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν χρειαστεί. Μπορείτε να επιλέξετε την προτιμώμενη μέθοδο μαγειρέματος, να προσθέσετε τον αισθητήρα φαγητού ή να χρησιμοποιήσετε την κάμερα. Η διαθεσιμότητα κάθε επιλογής εξαρτάται από το επιλεγμένο πιάτο.

1. Μεταβείτε στο μενού και επιλέξτε .
2. Επιλέξτε έναν τύπο τροφίμου και ένα πιάτο και ακολουθήστε τα βήματα στην οθόνη.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειαστεί.

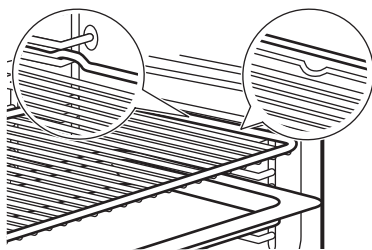
5.10 Αξεσουάρ



Διατίθενται αξεσουάρ ανάλογα με το μοντέλο. Σαρώστε τον κωδικό QR για να ελέγξετε τον τρόπο χρήσης των αξεσουάρ που παρέχονται με τη συσκευή σας. Μπορείτε να παραγγείλετε τα προαιρετικά αξεσουάρ ξεχωριστά. Για περισσότερες

πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας προμηθευτή.

Τοποθετήστε το αξεσουάρ (μεταλλική σχάρα / δίσκο) ανάμεσα στις ράβδους οδηγούς της βάσης στήριξης της σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα εφάπτεται στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Μια μικρή εσοχή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια και παρέχει προστασία από ανατροπή. Το χείλος γύρω από τη σχάρα εμποδίζει τα μαγειρικά σκεύη να γλιστρήσουν από τη σχάρα.



Αν το ταψί σας έχει κλίση, τοποθετήστε το προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Αν η μεταλλική σχάρα σας έχει προεξοχή, τοποθετήστε την προς το μπροστινό μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Εάν υπάρχει επιγραφή στο αξεσουάρ, βεβαιωθείτε ότι είναι στραμμένο προς το μέρος σας.

Αν χρησιμοποιείτε ταψί με οπές, τοποθετήστε το από κάτω για να συλλέξετε υγρά που στάζουν.

5.11 Αισθητήρας φαγητού

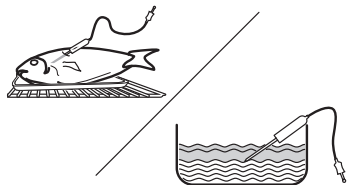
Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- $^{\circ}\text{C}$ - η θερμοκρασία φούρνου. Πρέπει να είναι τουλάχιστον 25°C υψηλότερη από τη θερμοκρασία του αισθητήρα φαγητού.
-  - η θερμοκρασία του αισθητήρα φαγητού.

1. Επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος από το μενού: Λειτουργίες ή ένα πιάτο από το μενού: Πιάτα.
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου και τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειάζεται.
3. Τοποθετήστε την άκρη του αισθητήρα φαγητού στο κέντρο του παχύτερου τμήματος του κρέατος ή του ψαριού. Για

τα φαγητά, τοποθετήστε το άκρο του αισθητήρα φαγητού ακριβώς στο κέντρο, σταθεροποιημένο σε ένα στερεό συστατικό. Βεβαιωθείτε ότι η άκρη δεν αγγίζει τον πυθμένα του πιάτου.



4. Τοποθετήστε τον αισθητήρα φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται μέσα στη συσκευή. Ανατρέξτε στην ενότητα Περιγραφή προϊόντος.

5. Επιβεβαιώστε για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του αισθητήρα φαγητού.

6. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειαστεί.
7.  - πατήστε για απενεργοποίηση της λειτουργίας μαγειρέματος.
8. Αποσυνδέστε τον αισθητήρα φαγητού και αφαιρέστε το πιάτο από τη συσκευή.

6. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

6.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου ψήσιματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Μετρήστε τις θέσεις σχάρας αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Λειτουργία μαγειρέματος
°C	Θερμοκρασία
	Βάρος (kg)
	Θέση σχάρας
	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)
	Πρόσθετες πληροφορίες

6.2 Υγρός θερμός αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψήσιματος ή ταψί υγρών.

	°C		
Γλυκά ψωμάκια, 16 τμχ	180	2	25 - 35
Ελβετικό ρολό	180	2	15 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Μπισκότα, 16 τμχ	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 τμχ	160	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 τμχ	180	2	20 - 30
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 τμχ	180	2	20 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 τμχ	140	2	15 - 25
Ταρτάκια, 8 τμχ	180	2	15 - 25

6.3 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το EN 60350-1, IEC 60350-1.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Ατμός, επίπεδο: Ατμός Vital.

		°C		
Μπρόκολο				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
μέγ.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)

		°C		
Αρακάς, κατεψυγμένος				
2 x 1,5	2 και 4	100	-	4) 3) 5)
1) Χρησιμοποιήστε σέτ ατμού 2/3 Gastronorm, διάτρητο. 2) Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση: Προθέρμανση / Βασικός. Μη χρησιμοποιείτε: Προθέρμανση / Γρήγορο και Smart. 3) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας, με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. 4) Χρησιμοποιήστε το διάτρητο σέτ ατμού 2 x 2/3 Gastronorm. 5) Μαγειρέψτε έως ότου η θερμοκρασία στο πιο κρύο σημείο φτάσει τους 85°C.				

Πρόσθετες συνταγές μαγειρέματος στον ατμό

		°C		
Συνδυασμένο πιάτο στον ατμό (2 μερίδες)				
1)	2 και 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Πουτίγκα καραμέλας (6 μερίδες)				
6)	2	90	35 - 45	7)
Κρέμα Royale				
1)	2	85	35 - 45	8)
Λευκό Ψωμί				
	2	180	40 - 50	9)
10)				
Κοτόπουλο				

		°C		
11)	2	200	60 - 70	12) 13)
1) Ορίστε το επίπεδο: Ατμός Vital. 2) 40 λεπτά για πατάτες, 18 - 20 λεπτά για σολομό, 10 - 12 λεπτά για το μπρόκολο 3) Χρησιμοποιήστε λεκάνη ατμού 1/2 Gastronorm (διάτρητη) για τις πατάτες και το μπρόκολο και λεκάνη ατμού 1/2 Gastronorm (μη διάτρητη) για τον σολομό. 4) Τοποθετήστε τον σολομό στο επίπεδο 2, τις πατάτες και το μπρόκολο στο επίπεδο 4. 5) Τοποθετήστε τα υλικά στον φούρνο το ένα μετά το άλλο, στην κατάλληλη χρονική στιγμή, ώστε να μαγειρευτούν όλα τα συστατικά ταυτόχρονα. Μπορείτε να προετοιμάσετε δύο μερίδες ταυτόχρονα. 6) Ορίστε το επίπεδο: Υψηλή υγρασία. 7) Στρογγυλά πιάτα πορσελάνης σε σχάρα φούρνου. 8) Χρησιμοποιήστε σέτ ατμού 1/2 Gastronorm, μη διάτρητο. 9) Χρησιμοποιήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. 10) Ορίστε το επίπεδο: Χαμηλή υγρασία. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Ατμός μόνο εάν η λειτουργία Ψήσιμο ψωμιού δεν είναι διαθέσιμη. 11) Ορίστε το επίπεδο: Χαμηλή υγρασία. 12) Χρήση Μεταλλική σχάρα. 13) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας για τη συλλογή του λίπους που στάζει.				

6.4 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Μικρά γλυκά (20 ανά ταψί)				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 και 4	1) 2)
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά				
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 και 4	4)
Μηλόπιτα				

	°C			
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 και 4	3)
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 και 4	1)
Μαρέγκες				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)

	°C			
Τοστ	μέγ.	1 - 2	5	3)7)8)
1) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς την πόρτα. 2) Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση: Προθέρμανση / Βασικός. Μην χρησιμοποιείτε: Προθέρμανση / Γρήγορο και Smart. 3) Χρήση Μεταλλική σχάρα. 4) Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος παρακάτω. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς την πόρτα. 5) 2 φόρμες τοποθετημένες διαγώνια (Ø 20 cm). Η δεξιά πρέπει να τοποθετηθεί περισσότερο προς τα εμπρός από την αριστερή. 6) Χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος. 7) Προθερμάνετε τη συσκευή για 5 λεπτ χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση: Προθέρμανση / Βασικός. Μην χρησιμοποιείτε: Προθέρμανση / Γρήγορο και Smart 8) Σύμφωνα με: IEC 60350-1:2016 και IEC 60350-1:2023.				

7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

7.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

- Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό διάλυμα για μεταλλικές επιφάνειες.
- Χρησιμοποιήστε ειδικό καθαριστικό φούρνου για επίμονους λεκέδες.
- Χρησιμοποιήστε το υγρό αφαίρεσης αλάτων που συνιστά ο κατασκευαστής για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αλάτων.
- Μην αποθηκεύετε τρόφιμα στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά.
- Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

7.2 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
- Τραβήξτε προσεκτικά τα στηρίγματα σχαρών προς τα πάνω και προς τα έξω από την μπροστινή τους ασφάλιση.
- Τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
- Τραβήξτε τα στηρίγματα για να βγουν από την πίσω ασφάλιση.
- Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχάρας στην αρχική τους θέση. Επαναλάβετε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

Αν παρέχονται τηλεσκοπικοί οδηγοί, οι πείροι συγκράτησής τους πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

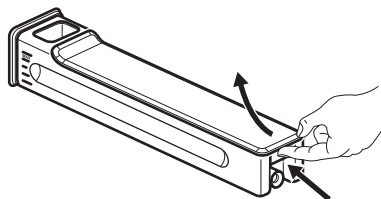
7.3 Συντήρηση

Καθαρισμός με ατμό	Αυτό το πρόγραμμα καθαρίζει τη συσκευή όταν είναι ελαφρώς λερωμένη. Ο ατμός μαλακώνει τα λίπη ή τα υπολείμματα, κάνοντας ευκολότερο το καθαρισμό.
Αφαίρεση αλάτων	Καθαρισμός του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων.
Ξήρανση	Διαδικασία για το στέγνωμα του εσωτερικού του φούρνου από τη συμπύκνωση που παραμένει μετά από τη χρήση των λειτουργιών ατμού.
Ξέβγαλμα	Για το ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.

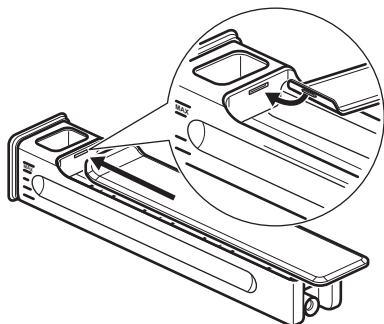
7.4 Καθαρισμός του δοχείου νερού

- Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη συσκευή.

2. Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου νερού. Σηκώστε το κάλυμμα σε αντιστοιχία με την προεξοχή στο πίσω μέρος.



3. Πλύνετε τα εξαρτήματα της θήκης νερού με σαπούνι και νερό. Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που χαράσσουν και μην πλένετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο πιάτων.
4. Συναρμολογήστε ξανά το δοχείο νερού.
5. Συναρμολογήστε το καπάκι. Πρώτα εισαγάγετε το μπροστινό κούμπωμα και κατόπιν σπρώξτε το επάνω στο σώμα της θήκης.



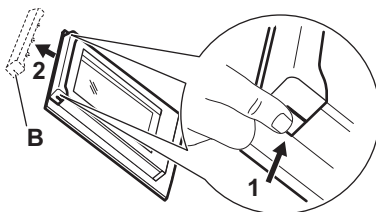
6. Εισαγάγετε το δοχείο νερού.
7. Σπρώξτε το δοχείο νερού προς τη συσκευή μέχρι να ασφαλίσει.

7.5 Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

Η μονάδα της κάμερας βρίσκεται στη λαβή της πόρτας. Προσέχετε ιδιαίτερα να μην προκαλέσετε ζημιά και να μη συνθλίψετε το καλώδιο της κάμερας που συνδέει την πόρτα και το εσωτερικό του φούρνου. Καθαρίστε τον φακό της κάμερας απαλά με ένα μαλακό πανί.

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
2. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (γωνία 70° περίπου).
3. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **B** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές

και σπρώξτε προς τα μέσα για να απελευθερώσετε το κλιπ στερέωσης.



4. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
5. Ανασηκώστε κάθε γυάλινο πάνελ από το επάνω άκρο του και αφαιρέστε το από τον οδηγό. Χειριστείτε προσεκτικά το γυαλί, ιδιαίτερα στις ακμές του εμπρόσθιου πάνελ. Το γυαλί μπορεί να σπάσει.
6. Καθαρίστε το γυάλινο πάνελ με νερό και σαπούνι. Στεγνώστε προσεκτικά το γυάλινο πάνελ. Μην καθαρίζετε τα γυάλινα πάνελ στο πλυντήριο πιάτων.

Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με αντίστροφη σειρά.

Βεβαιωθείτε ότι τα γυάλινα πάνελ έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.

7.6 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.

Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με άλλον, ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

Επάνω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα, για να το αφαιρέσετε.
2. Αφαιρέστε τον μεταλλικό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
4. Προσαρτήστε τον μεταλλικό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα και τοποθετήστε το στη θέση του.

Πλαϊνός λαμπτήρας

1. Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχάρας, για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατασαβίδι Torx 20 για να αφαιρέσετε το κάλυμμα.
3. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
4. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.

5. Τοποθετήστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό. Σφίξτε τις βίδες.

6. Τοποθετήστε το αριστερό στήριγμα σχάρας.

8. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Οι λεπτομέρειες του σέρβις αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο. Φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν υποδεικνύεται παρακάτω, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στη συσκευή. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να χειριστείτε τη συσκευή. - Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα ή είναι συνδεδεμένη λανθασμένα.

Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.

- η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.
- Έχει ενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
- Η λειτουργία επίδειξης είναι ενεργοποιημένη - κωδικός απενεργοποίησης: 2468.

Η λάμπα δεν λειτουργεί. - Η λάμπα έχει καεί. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.

Η λάμπα είναι απενεργοποιημένη. - Υγρός θερμός αέρας - ενεργοποιημένη.

Η συσκευή δεν συγκρατεί το δοχείο νερού μετά την τοποθέτησή του. - Δεν πιάσατε πλήρως το σώμα του δοχείου νερού. Εισαγάγετε πλήρως το δοχείο νερού στη συσκευή.

Βγαίνει νερό από το δοχείο νερού. - Δεν συναρμολογήσατε σωστά το καπάκι του δοχείου νερού.

Το δοχείο νερού είναι δύσκολο να καθαριστεί. - Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει το καπάκι πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό.

Δεν υπάρχει νερό μέσα στον δίσκο μετά την αφαίμαξη. - Το δοχείο νερού δεν γεμίστηκε μέχρι το μέγιστο επίπεδο. Ελέγξτε αν το προϊόν αφαίρεσης αλάτων / νερού βρίσκεται στο σώμα του δοχείου νερού.

Υπάρχει βρώμικο νερό στο κάτω μέρος της κοιλότητας μετά την αφαίμαξη. - Ο δίσκος βρίσκεται σε λάθος θέση στο ράφι.

Αφαιρέστε το υπολειπόμενο νερό και το προϊόν αφαίρεσης αλάτων από το κάτω μέρος της συσκευής. Την επόμενη φορά, τοποθετήστε το ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.

Υπάρχει υπερβολική ποσότητα νερού στο κάτω μέρος της κοιλότητας μετά τον καθαρισμό. - Έχετε βάλει υπερβολική ποσότητα απορρυπαντικού στη συσκευή πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Την επόμενη φορά, απλάστε ομοιόμορφα μια λεπτή στρώση απορρυπαντικού στα τοιχώματα της κοιλότητας.

Η απόδοση καθαρισμού δεν είναι ικανοποιητική. - Ξεκινήσατε τον καθαρισμό όταν η συσκευή ήταν πολύ ζεστή. Περιμένετε να κρυώσει η συσκευή. Επαναλάβετε τον καθαρισμό.

❶ Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.

Πρόβλημα με το σήμα του ασύρματου δικτύου (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα). - Ελέγξτε αν η κινητή συσκευή σας είναι συνδεδεμένη στο ασύρματο δίκτυο. Ελέγξτε το ασύρματο σας δίκτυο και τον δρομολογητή. Κάντε επανεκκίνηση στον δρομολογητή.

Εγκαταστάθηκε νέος δρομολογητής ή άλλαξε η διαμόρφωση του δρομολογητή (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα). - Διαμορφώστε ξανά τη συσκευή και την κινητή συσκευή.

Το σήμα του ασύρματου δικτύου είναι αδύναμο (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα). - Μετακινήστε τον δρομολογητή όσο το δυνατόν πιο κοντά στη συσκευή.

Το ασύρματο σήμα εμποδίζεται από φούρνο μικροκυμάτων που βρίσκεται κοντά στη συσκευή (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα). - Απενεργοποιήστε τον φούρνο μικροκυμάτων. Αποφεύγετε τη χρήση φούρνου μικροκυμάτων και της απομακρυσμένης λειτουργίας της συσκευής ταυτόχρονα. Ο φούρνος Μικροκυμάτων διαταράσσει το σήμα Wi-Fi.

Η κάμερα δεν ανιχνεύει σωστά τα τρόφιμα. - Βεβαιωθείτε ότι ο φακός της κάμερας και το γυαλί της πόρτας είναι καθαρά και τοποθετήστε τα τρόφιμα στο τρίτο (συνιστάμενο), δεύτερο ή πρώτο ράφι.

Η αναγνώριση τροφίμων δεν ξεκινά. - Ενεργοποιήστε όλες τις επιλογές της κάμερας στο μενού ρυθμίσεων.

F111 - Αισθητήρας φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή. Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθητήρας φαγητού μέσα στην υποδοχή.

F240 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά. Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.

F601 - υπάρχει πρόβλημα με το σήμα Wi-Fi. Ελέγξτε τη σύνδεση δικτύου σας. Ανατρέξτε στην ενότητα Πριν από την πρώτη χρήση, Ασύρματη σύνδεση.

F604 - η πρώτη σύνδεση στο Wi-Fi απέτυχε. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή και δοκιμάστε ξανά. Ανατρέξτε στην ενότητα Πριν από την πρώτη χρήση, Ασύρματη σύνδεση.

F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

F131 - η θερμοκρασία του αισθητήρα ατμού είναι πολύ υψηλή. ¹⁾ Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

F144 - ο αισθητήρας εντός της Δοχείο νερού δεν μπορεί να μετρήσει τη στάθμη νερού. ¹⁾ Αδειάστε την Δοχείο νερού και ξαναγεμίστε την.

F254 - η κάμερα δεν είναι συνδεδεμένη στη συσκευή. ¹⁾ Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

F603 - Wi-Fi δεν είναι διαθέσιμο. ¹⁾ Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

9. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

9.1 Δελτίο πληροφοριών σχετικά με το προϊόν και πληροφορίες σχετικά με το προϊόν σύμφωνα με τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 65/2014 και (ΕΕ) αριθ. 66/2014

Όνομα προμηθευτή	AEG
Ταυτότητα μοντέλου	BS9977T 944035262 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61.9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A++
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.99 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.52 kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	70 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος

Μάζα	BS9977T	38.5 kg
	NBP9S881DT	38.5 kg
	PO9000SCT	38.5 kg
	TP9SB881DT	38.5 kg

Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με το: EN IEC 60350-1.

9.2 Απαιτήσεις πληροφοριών σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0,8 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου (W)	2,0 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	20 λεπτ

Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με τα: EN 50564, EN 63474.

Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της σύνδεσης ασύρματου δικτύου, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

¹⁾ Εάν προκύψει ένα από αυτά τα σφάλματα, οι υπόλοιπες λειτουργίες της συσκευής θα συνεχίσουν να λειτουργούν κανονικά.

9.3 Συμβουλές βελτιστοποίησης

- Κρατήστε την πόρτα κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και αποφύγετε να την ανοίγετε συχνά.
- Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.
- Χρησιμοποιήστε μεταλλικά ή σκούρα, μη ανακλαστικά σκεύη.
- Παραλείψτε την προθέρμανση εκτός αν είναι απαραίτητη.
- Ελαχιστοποιήστε τις διακοπές μεταξύ του ψησίματος πολλών φαγητών.
- Όπου είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα).
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό. Μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος.
- Απενεργοποιήστε τη λάμπα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εκτός εάν χρειάζεται.
- Υγρός θερμός αέρας (μόνο για επιλεγμένα μοντέλα) - αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τη συμμόρφωση με τις

απαιτήσεις της ενεργειακής κλάσης και του οικολογικού σχεδιασμού (σύμφωνα με τους κανονισμούς EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1. Η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή κατά το μαγείρεμα, ώστε να μην διακόπτεται η λειτουργία και ο φούρνος να λειτουργεί υπό βέλτιστες συνθήκες. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η λυχνία απενεργοποιείται αυτόματα. Σε μερικά μοντέλα απαιτούνται 30 δευτ.

- Όποτε είναι δυνατό, απενεργοποιείτε το Wi-Fi. Ανατρέξτε στην ενότητα Πριν από την πρώτη χρήση.
- Αυτόματη απενεργοποίηση: για λόγους ασφαλείας, αν η λειτουργία μαγειρέματος είναι ενεργό και δεν αλλαχθούν οι ρυθμίσεις, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα. Για να λειτουργήσει μια λειτουργία μαγειρέματος περισσότερο, ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
 - 12,5 ώ: 30-115 °C
 - 8,5 ώ: 120-195°C
 - 5,5 ώ: 200-245 °C
 - 3ώ: 250-μέγιστο °C

10. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΈΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συ-

σκευών. Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο  μαζί με τα οικιακά απορρίματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ...	34
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	36
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	38
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	39
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	40
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	43

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	45
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	47
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	48
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	49

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представле-

ние об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором и мобильными устройствами, на которых установлено специальное приложение.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.

- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- Перед проведением любых операций по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.

- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или

острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.

- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакту кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным

устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.

- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;
 - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
 - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;

- не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
- соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.

- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить

конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.

- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

Приготовление на пару

- Выделяющийся пар может вызвать ожоги:

- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может выходить пар.
- После приготовления на пару открывайте дверцу прибора с осторожностью.

2.5 Утилизация

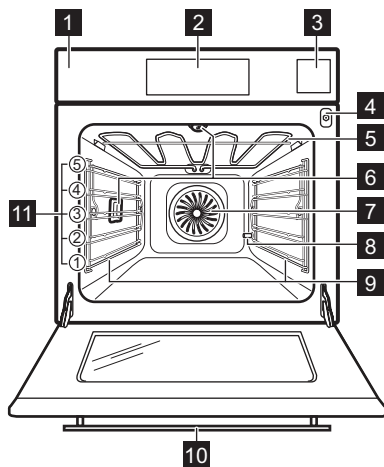
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- За информацией о надлежащей утилизации прибора обращайтесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа

- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съемная опора противня
- 10 Камера в ручке
- 11 Положения противня

3.2 Панель управления

Дисплей является полностью интерактивным с возможностью прокручивать изображение. Он разделен на четко обозначенные секции, обеспечивающие доступ к различным функциям приготовления и блюдам. Также на нем отображается текущее рабочее состояние. Вы можете провести пальцем по экрану для перемещения влево или вправо.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

- ⌚ Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
- 🏠 Доступ к основным функциям и настройкам.

	Доступ к подменю Блюда со специальными программами приготовления.
	Сохранение текущих настроек в: Любимые программы.
	Включение и выключение опций.
	Прибор заблокирован.

	Функция Отложенный запуск включена.
	Подключение к сети Wi-Fi выполнено.
	Удаленное управление включено.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимы:

- Беспроводная сеть с подключением к интернету.
 - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы загрузить приложение, сканируйте QR-код на последней странице обложки руководства пользователя или загрузите его напрямую из магазина приложений.
 2. Следуйте инструкциям по настройке приложения.
 3. Включите прибор.
 4. Войдите в меню и выберите: Настройки / Подключения.
 5. Нажмите для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.

В целях безопасности функция удаленного управления автоматически отключается по истечении 24 ч. При необходимости повторите процедуру подключения.

Частота	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
	5 ГГц WLAN : 5150 - 5725 МГц
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 МГц
Макс. мощность	2.4 ГГц WLAN : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
	5 ГГц WLAN : EIRP < 23 дБм (200 мВт)
	Bluetooth: EIRP < 12 дБм (16 мВт)
Протокол	2.4 ГГц WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 ГГц WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth: Низкое энергопотребление (LE)

Ограничения и требования в BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, и UK(NI): Этот прибор предназначен для использования только в помещении.

и Когда устройство подключено к приложению, оно может получать важные обновления программного обеспечения. Эти обновления могут вводить новые функции, улучшать существующие функции и значки, устранять потенциальные проблемы и повышать общую производительность программного обеспечения. После обновления восстановить предыдущую версию программного обеспечения невозможно.

4.2 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение в этом приборе содержит компоненты, разработанные на основе ПО с открытым исходным кодом. AEG признает вклад сообществ разработчиков открытого ПО и робототехники в данный проект.

Доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения, условия лицензии которых требуют публикации, а также полную информацию об авторских правах и действующих условиях лицензии можно найти на <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка DS8).

4.3 Первый предварительный нагрев и очистка

Перед первым использованием прогрейте пустой прибор. Из прибора могут выделяться неприятные запахи и дым. Проветрите помещение.

1. Извлеките все аксессуары и направляющие.
2. Войдите в меню и выберите режим приготовления.
3. На дисплее появится всплывающее сообщение о запуске предварительного нагрева.
4. Подтвердите запуск и следуйте указаниям на дисплее.

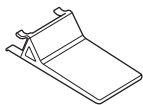
5. Выключите прибор и дайте ему остыть.
6. Очистите камеру духового микрофибровой салфеткой, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Замените аксессуары и направляющие для противней.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Камера

Прибор оснащен встроенной камерой, расположенной в ручке дверцы. Поле обзора ограничено камерой духового шкафа. Камера позволяет отслеживать процесс приготовления через приложение, помогает распознавать продукты, предоставляет рекомендации и инструкции по приготовлению, а также снижает риск получения ожогов.

1. Войдите в меню и выберите: Камера.
 2. На дисплее отобразятся доступные настройки:
- Контроль подрумянивания — позволяет регулировать интенсивность нагрева для достижения определенного уровня подрумянивания и сигнализирует о достижении желаемого результата. Эта функция помогает предотвратить пережаривание и обеспечивает приятный внешний вид.
 - Распознавание продуктов — использует искусственный интеллект для обнаружения и идентификации типа продуктов в духовом шкафу. Эта функция автоматически выбирает наиболее подходящие настройки приготовления, включая температуру, время и влажность, в соответствии с конкретными требованиями продукта.



Используйте экран камеры для повышения качества изображения, если из-за освещения в помещении возможны блики. Для установки поместите экран

камеры между стеклом дверцы и ручкой в центральном положении. Убедитесь, что более длинные крючки прилегают к поверхности стекла. Установите более короткие крючки на заднюю часть ручки.

Для достижения наилучших результатов убедитесь, что объектив камеры и стекло дверцы чистые и ничто не препятствует обзору перед использованием.

Эти функции доступны только при подключении устройства к Wi-Fi. Выберите: Настройки / Подключения / Подключиться к Wi-Fi.

5.2 Функции приготовления

Стандартные режимы приготовления для типовых потребностей выпечки, включая нагрев сверху и снизу , гриль , приготовление с вентилятором  и другие режимы. Вы можете приготовить блюда традиционным способом. Дополнительная информация приводится в описании на дисплее.

1. Войдите в меню и выберите режим приготовления.
2. На дисплее отобразятся доступные настройки.
3. Начните приготовление и следуйте инструкциям на дисплее.

5.3 Функции приготовления на пару

В этих режимах выполняется нагрев и обработка паром для придания блюдам хрустящей корочки и сохранения сочности продуктов. Используйте их для приготовления на пару, тушения, создания нежной хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.

Существует два способа приготовления продуктов с использованием функций обработки паром: установка температуры или установка уровня подачи пара.

- Установите температуру — уровень пара регулируется автоматически.

- Установите уровень пара — отображается подходящая температура.

Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте деминерализованную или дистиллированную воду. Не заливайте в резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

1. Войдите в меню и выберите функцию приготовления на пару.
2. На дисплее отобразятся доступные настройки.
3. Установите температуру и уровень подачи пара, если применимо.
4. Начните приготовление и следуйте инструкциям на дисплее.

5.4 SousVide

Эта программа представляет собой технологию приготовления, при которой продукты в герметичном контейнере помещаются в насыщенные паром условия и готовятся при поддержании постоянной температуры. Для удобства жидкие блюда, например десерты и соусы, также можно готовить в герметичных банках.

Для приготовления вам понадобятся пакеты, подходящие для технологии сувид, и вакууматор.

1. Подготовьте ингредиенты и поместите их в герметичный контейнер. Поставьте контейнер на решетку.
2. Войдите в меню и выберите: Функции.
3. Нажмите  SousVide.
4. На дисплее отобразятся доступные настройки. Задайте температуру и время приготовления.
5. Начните приготовление и следуйте указаниям на дисплее.
6. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться в камере духового шкафа и поверхностях герметичных контейнеров.
7. Когда прибор остынет, удалите воду из нижней части камеры духового шкафа губкой. Вытрите камеру духового шкафа насухо мягкой тканью.

Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны, когда вынимаете продукты из прибора.

5.5 Опции предварительного нагрева

В приборе предусмотрено несколько опций предварительного нагрева для обеспечения оптимальных результатов приготовления.

- Стандартная — основной предварительный нагрев без оптимизации скорости или энергопотребления.
- «Smart» — помогает оптимизировать энергопотребление во время прогрева духового шкафа по сравнению с Быстро.
- Быстро — более быстрый предварительный нагрев с несколько повышенным энергопотреблением.

5.6 Любимые программы

Вы можете сохранять настройки любимых блюд. Благодаря этому духовой шкаф автоматически распознает их при последующем приготовлении. Камера обнаруживает блюдо и предлагает сохраненную программу.

Чтобы сохранить настройки, выберите предпочитаемую опцию и нажмите .

5.7 Таймер

Установка времени приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин.

1. Выберите режим приготовления и задайте температуру.
2. Нажмите  и установите время.

Можно установить время отложенного запуска или задать время окончания приготовления, нажав на .

Завершить действие

Звуковой сигнал — настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.

Звуковой сигнал и отключение — настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.

Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение.

Некоторые функции часов могут быть недоступны с определенными функциями приготовления.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок +5 мин.

Отложенный запуск

Вы можете отсрочить время начала и/или окончания приготовления.

1. Выберите режим приготовления и задайте настройки.
2. Нажмите: Отложенный запуск.
3. Прокрутите, чтобы установить необходимое время начала, и подтвердите.

5.8 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

1. Откройте меню опций в правой верхней части экрана: .
2. Выберите: Защита от детей .
3. Подтвердите настройку для ее активации.

Блокировка сохраняется до момента изменения.

Для временной разблокировки коснитесь экрана и последовательно введите цифры в восходящем порядке.

Если в течение 30 сек не выполняется никаких действий, автоматически включается Защита от детей.

Для полного выключения вернитесь в меню опций и снова выберите Защита от детей.

5.9 Блюда

Помощь в приготовлении предлагает настройки для различных блюд, включая пошаговые инструкции, температуру и время приготовления. При необходимости настройки можно изменить во время приготовления. Можно выбрать предпочитаемый метод приготовления, добавить термошуп или использовать камеру. Доступность каждой опции зависит от выбранного блюда.

1. Войдите в меню и выберите .
2. Выберите тип продукта и блюдо и выполните описанные на экране шаги.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

5.10 Аксессуары

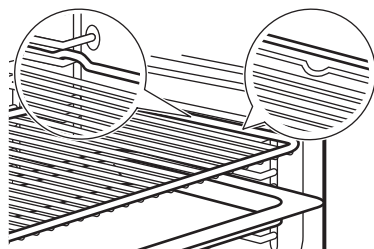


Доступные аксессуары зависят от модели.

Сканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные

аксессуары можно заказать отдельно. За более подробной информацией обратитесь к местному поставщику.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Решетка должна касаться задней стенки камеры духового шкафа. Небольшая выемка в верхней части повышает безопасность и предотвращает опрокидывание. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с нее.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если ваша комбинированная решетка имеет ступень, расположите ее поближе к передней части духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

5.11 Термошуп

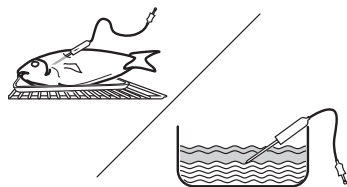
Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

-  — температура в духовом шкафу. Она должна быть как минимум на 25°C выше значения на термошупе.
-  — температура на термошупе.

1. Выберите режим приготовления в меню «Функции» или блюдо в меню «Блюда».

2. При необходимости задайте температуру духового шкафа и время приготовления.
3. Вставьте наконечник термощупа по центру куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Для запеканок наконечник термощупа необходимо размещать точно по центру, в уплотненной части блюда. Убедитесь, что наконечник не касается дна формы.



4. Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. Подробнее в разделе «Описание прибора».
 5. Подтвердите, чтобы начать процесс приготовления.
- На дисплее отобразится символ и текущая температура термощупа.
6. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
 7.  — нажмите, чтобы выключить функцию приготовления.
 8. Выньте вилку термощупа из розетки и достаньте блюдо из прибора.

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

6.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Функция приготовления
°C	Температура
	Масса (кг)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)
	Дополнительные сведения

6.2 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Используйте стандартный противень или поддон.

	°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	180	2	20 - 30
Макарены, 24 шт.	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	180	2	15 - 25

6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания в соответствии с требованиями EN 60350-1, IEC 60350-1.

Используйте функцию: Пар, уровень: Влажный пар.

		°C		
Брокколи				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
макс.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Горох, замороженный				
2 x 1.5	2 и 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Используйте набор для приготовления на пару Gastronorm 2/3, перфорированный.
- 2) Разогрейте прибор до заданной температуры, используя настройку: Разогрев / Стандартная. Не используйте: Разогрев / Быстро и «Smart».
- 3) Установите эмалированный противень на первом уровне так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.
- 4) Используйте набор для приготовления на пару Gastronorm 2 x 2/3, перфорированный.
- 5) Готовьте до тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.

Дополнительные рецепты блюд для приготовления на пару

		°C		
Приготовление на пару комбинированного блюда (2 порции)				
 1)	2 и 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Карамельный пудинг (6 порций)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Белковый крем				
 8)	2	85	35 - 45	9)
Белый Хлеб				
	2	180	40 - 50	10)
 11)				
Курица				

		°C		
 12)	2	200	60 - 70	13) 14)

- 1) Установите уровень Влажный пар.
- 2) 40 мин для картофеля; 18 - 20 мин для лосося; 10 - 12 мин для брокколи
- 3) Для приготовления картофеля и брокколи используйте набор для приготовления для на пару Gastronorm 1/2 (перфорированный), а для приготовления лосося — набор для приготовления для на пару Gastronorm 1/2 (неперфорированный).
- 4) Поместите лосося на уровень 2, картофель и брокколи на уровень 4.
- 5) Ставьте ингредиенты в духовой шкаф один за другим в соответствующий момент времени, чтобы все компоненты приготовились одновременно. Вы можете готовить две порции блюда одновременно.
- 6) Установите уровень Интенсивный пар.
- 7) Круглые фарфоровые емкости на решетке.
- 8) Установите уровень: Влажный пар.
- 9) Используйте набор для приготовления на пару Gastronorm 1/2, неперфорированный.
- 10) Используйте эмалированный противень. Установите его так, чтобы скос был направлен к задней части внутренней камеры духового шкафа.
- 11) Установите уровень Слабый пар. Используйте функцию Пар только в том случае, если функция Хлеб недоступна.
- 12) Установите уровень Слабый пар.
- 13) Используйте Решетка.
- 14) Установите на первом уровне эмалированный противень для сбора капель жира.

6.4 Информация для испытательных организаций

Испытания в соответствии с требованиями EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Мелкая выпечка (20 шт. на противне)				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 и 4	1) 2)
Нежирный бисквит				
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 и 4	4)

	°C			
Яблочный пирог				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 и 4	3)
Песочное печенье				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 и 4	1)
Безе				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)

	°C			
Тосты				
	макс.	1 - 2	5	3)7)8)
1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы. 2) Разогрейте прибор до заданной температуры, используя настройку: Разогрев / Стандартная. Не используйте: Разогрев / Быстро и «Smart». 3) Используйте Решетка. 4) Используйте решетку с эмалированным противнем под ней. Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы. 5) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая. 6) Используйте бумагу для выпечки. 7) Разогрейте прибор в течение 5 мин, используя настройку: Разогрев / Стандартная. Не используйте: Разогрев / Быстро и «Smart». 8) В соответствии с: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.				

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное средство для очистки духовых шкафов.
- Для удаления остатков накипи используйте жидкое чистящее средство, рекомендованное производителем.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

7.2 Снятие направляющих

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.
3. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
4. Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.
5. Установите направляющие для противней обратно на место.

Повторите процедуру в обратном порядке.

Если в комплект поставки входят телескопические направляющие, их стопоры должны быть обращены вперед.

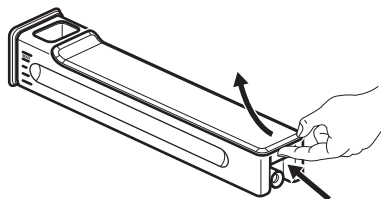
7.3 Техническое обслуживание

Очистка паром	Данная программа предназначена для очистки прибора при незначительном загрязнении. Пар размягчает остатки жира или пищи, облегчая процесс очистки.
Очистка от накипи	Очистка контура парогенерации от известковых отложений.
Сушка	Процесс удаления воды, образовавшейся в результате скопления конденсата после использования функций приготовления на пару.
Промывка	Процесс ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования функций приготовления на пару.

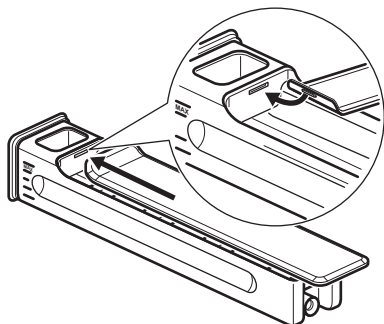
7.4 Очистка резервуара для воды

1. Выньте резервуар для воды из прибора.

2. Снимите крышку резервуара для воды. Поднимите крышку в соответствии с выступом сзади.



3. Вымойте детали резервуара водой с мылом. Не применяйте абразивные губки и не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.
4. Соберите резервуар для воды.
5. Соберите крышку. Сначала вставьте передний фиксатор, а затем прижмите его к корпусу резервуара.

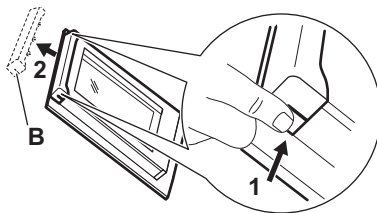


6. Вставьте резервуар для воды.
7. Задвиньте резервуар для воды в прибор до фиксации на месте со щелчком.

7.5 Снятие и очистка стеклянной дверцы

Модуль камеры встроен в дверную ручку. Соблюдайте крайнюю осторожность, чтобы не повредить или не раздавить кабель камеры между дверцей и внутренней камерой духового шкафа. Аккуратно протрите объектив камеры мягкой салфеткой.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Откройте дверцу духового шкафа до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
3. Возьмитесь за отделку дверцы **В** на ее верхней кромке с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



4. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
5. Поднимайте стеклянные панели за верхний край и снимайте их с направляющих. Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.
6. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стеклянные панели вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

7.6 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.
3. Замените лампу.
4. Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.
3. Очистите стеклянную крышку.
4. Замените лампу.
5. Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.

6. Установите левую направляющую для противня.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Информация об обслуживании указана на табличке с техническими данными в передней части прибора. Она видна при открытии дверцы. Не снимайте эту табличку.

Если на дисплее отображается код ошибки, не описанный ниже, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щите для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

Невозможно активировать прибор или управлять им. — Прибор не подключен к электросети или подключен неправильно.

Прибор не выполняет нагрев.

- Защита от детей включена.
- Включено автоматическое отключение.
- Деморежим включен — код отключения: 2468.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

Резервуар для воды не фиксируется в устройстве. — Вы недостаточно нажали на корпус резервуара для воды. Полностью задвиньте резервуар для воды в прибор.

Вода выливается из резервуара для воды. — Неправильно установлена крышка резервуара для воды.

Резервуар для воды неудобно мыть. — Перед началом очистки убедитесь, что крышка снята.

После удаления накипи в поддоне нет воды. — Резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки. Убедитесь, что в резервуар для воды залита вода или добавлено средство для удаления накипи.

После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода. — Выбран неправильный уровень для установки противня. Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры при-

бора. В следующий раз установите противень на первый уровень.

Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки. — Для очистки камеры прибора использовано слишком большое количество моющего средства. В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем.

Неудовлетворительные результаты очистки. — Вы начали процедуру очистки, когда прибор был слишком горячим. Дайте прибору остыть. Повторите процедуру очистки.

❗ При сбое питания процедура очистки прекращается. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите ее.

Проблема с сигналом беспроводной сети (только в ряде моделей). — Проверьте, подключено ли мобильное устройство к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и маршрутизатор. Перезагрузите маршрутизатор.

Установлен новый маршрутизатор или изменена его конфигурация (только в ряде моделей). — Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства.

Слабый сигнал беспроводной сети (только в ряде моделей). — Переместите маршрутизатор как можно ближе к устройству.

Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети (только в ряде моделей). — Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволновые печи создают помехи для сигнала Wi-Fi.

Камера неправильно распознает продукты. — Убедитесь, что объектив камеры и стекло дверцы чистые, и разместите продукты на третьем (рекомендуется), втором или первом уровне полки.

Распознавание продуктов не начинается. — Активируйте все опции камеры в меню настроек.

F111 — Термощуп неправильно вставлен в гнездо. Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.

F240 — сенсорные поля функционируют неправильно. Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.

F601 — проблемы с сигналом Wi-Fi. Проверьте подключение к сети. Подробнее в разделе Перед первым использованием «Беспроводное подключение».

F604 — сбой первого подключения к сети Wi-Fi. Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. Перед первым использованием, Беспроводное подключение.

F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора. Включите и выключите прибор.

F131 — превышение температуры датчика парогенератора. ¹⁾ Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Снова включите прибор.

F144 — датчику Резервуар для воды не удается измерить уровень воды. ¹⁾ Вылейте воду из Резервуар для воды и наполните его снова.

F254 — камера не подключена к прибору. ¹⁾ Включите и выключите прибор.

F603 — подключение по Wi-Fi недоступно. ¹⁾ Включите и выключите прибор.

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

9.1 Информация об изделии и технические характеристики согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Название поставщика	AEG
Модель	BS9977T 944035262 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224
Индекс энергоэффективности	61.9
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме	0.99 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.52 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем камеры (V)	70 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф

Масса	BS9977T	38,5 кг
	NBP9S881DT	38,5 кг
	PO9000SCT	38,5 кг
	TP9SB881DT	38,5 кг

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN IEC 60350-1.

9.2 Требования по предоставлению информации в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2023/826

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания сети	2,0 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564, EN 63474.

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого подключения

¹⁾ В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

представлены в разделе Перед первым использованием.

9.3 Советы по оптимизации

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления с вентилятором (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.
- Влажная конвекция (только для некоторых моделей) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить оптимальные условия. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.
- По возможности выключайте Wi-Fi. Подробнее в разделе Перед первым использованием.
- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Чтобы продлить работу функции приготовления, установите ее время.
 - 12,5 ч: 30–115 °C
 - 8,5 ч: 120–195 °C
 - 5,5 ч: 200–245 °C
 - 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку  Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья челове-

ка. Не утилизируйте приборы, помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

[illegible]

