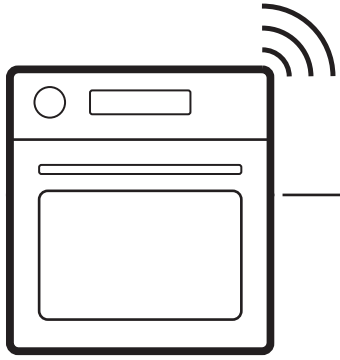
AEG

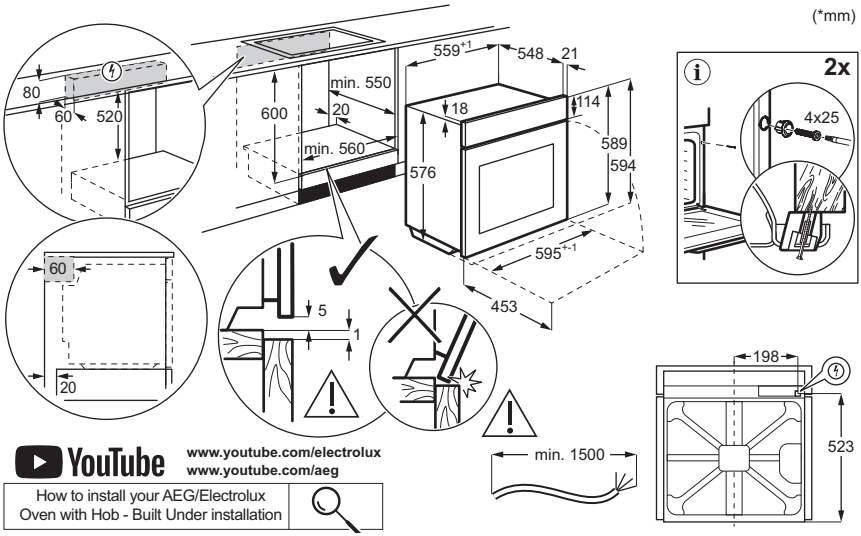
aeg.com/register

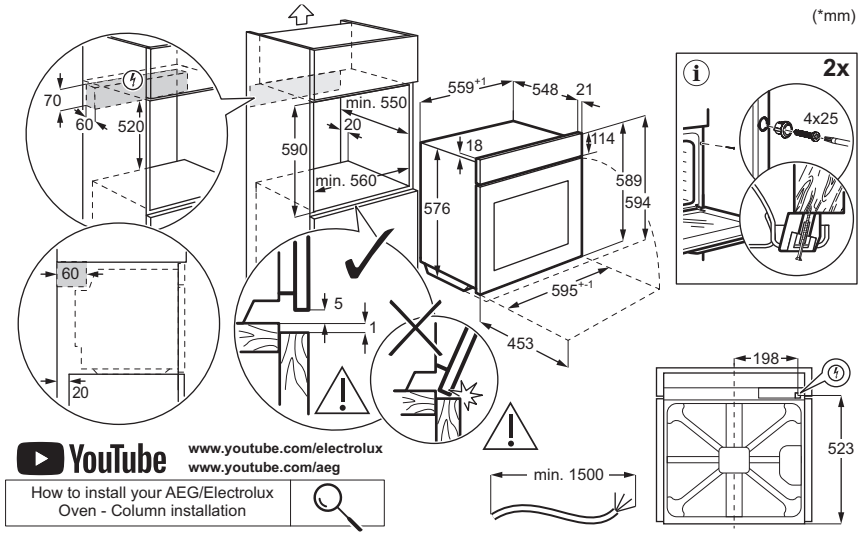


NBR7P731SB
NBR7P731ST
TR7PB731SB

BG Ръководство за употреба | **Фурна на пара** 3
HU Használati útmutató | **Gőzölős sütő** 19
PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy** 35

МОНТАЖ / ÜZEMBE HELYEZÉS / INSTALACJA





БЪЛГАРСКИ

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....**3**
2. НСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... **5**
3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА..... **8**
4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....**8**
5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....**9**
6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....**14**
7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....**15**
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ **17**
9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... **18**
10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА... **19**

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда прочетете внимателно предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди, резултат от неправилен монтаж или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че не си играят с уреда и мобилни устройства с приложението.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и ги изхвърлете както съответства.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Дръжте децата и домашните любимци на разстояние по време на употреба и при охлаждане.

- Активирайте устройството за безопасност за деца, ако е налично такова.
- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност от електрически удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

2. НСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Installation

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, се уверете, че е изравнен и че вратата се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

2.2 Електрическо свързване

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уверете се, че параметрите от табелката с данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уредът трябва да се заземи. Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удари контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Избягвайте нанасянето на повреда по щепсела и кабела. Ако е необходима подмяна, тя трябва да бъде извършена от наш оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да допират или да са в близост до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или вратичката е гореща.
- Защитата от електрически удар на тоководещи и изолирани части трябва да се закрепи сигурно и да не се сваля без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Осигурете достъп до контакта след инсталацията.
- Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
- Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от държача), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което изключва уреда от мрежата на всички

полюси, с ширина на контактния отвор поне 3 мм.
- Затворете напълно вратата на уреда, преди да го свържете към електрозахранването.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (мм²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

2.3 Използване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте този уред.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда по време на експлоатация, тъй като може да се отделят горещ въздух или запалими пари от съставките на храната.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Дръжте искри и открит пламък далеч от уреда, когато вратата е отворена.
- Използвайте само одобрени стъклени съдове и буркани за консервиране.
- Не поставяйте запалими продукти близо до уреда.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или предмети директно върху дъното на фурната.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на фурната.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не оставяйте влажни съдове и храна в уреда след готвене.
  - бъдете внимателни, когато сваляте или монтирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или на неръждаемата стомана не влияе върху производителността на уреда.
- Използвайте дълбока тава за сиропирани кексове, тъй като плодовите сокове могат да оставят трайни петна.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е монтиран зад мебелен панел, не затваряйте панела по време на употреба или докато уредът не се охлади напълно, за да предотвратите повреди вследствие на топлина и влага.
- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите технически характеристики.
- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.

2.4 Грижа и почистване

⚠ ВНИМАНИЕ!
Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта преди провеждането на поддръжка.
- Уверете се, че уредът е изстинал напълно, за да избегнете счупване на стъклото. Ако стъклените панели на вратата са повредени, се свържете с оторизирания сервиз за тяхната подмяна.
- Бъдете внимателни, когато отстранявате вратата от уреда, тя е тежка.
- Почистете и подсушете уреда, неговата вътрешност и аксесоарите след всяка употреба, за да предотвратите кондензация на пара, корозия и влошаване на характеристиките на повърхността.
- Проверявайте продукта редовно за признаци на влошаване на характеристиките му, които могат да го направят неподходящ за контакт с храна – например пукнатини, мехури, лющене, свиване, лепкавост, корозия или други видими промени в текстурата или външния вид. Следвайте инструкциите за почистване и грижа, за да предотвратите влошаване на характеристиките на продукта.
- За почистване на уреда и аксесоарите използвайте микрофибърна кърпа, топла вода и неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, кърпи, разтворители, остри или метални предмети.
- Следвайте инструкциите за безопасност, посочени на опаковката, когато използвате спрей за фурна.

Пиролитично почистване

- Прочетете всички инструкции относно пиролитичното почистване.
- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгряване, извадете от фурната следното:
  - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
  - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепващи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Дръжте децата на разстояние през периода на пиролитичното почистване, тъй като уредът става много горещ и изпуска горещ въздух от предните отвори.
- Пиролитичното почистване освобождава дим от остатъци след готвене и материали от конструкцията. Осигурете добра вентилация по време и след първоначалното подгряване и пиролитичното почистване.
- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза/остатъци от храна, не са вредни за хора, в това число малки деца, или хора със заболявания.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиролитичното почистване и при първоначалното подгряване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави и прибори могат да бъдат повредени от пиролитичното почистване при висока температура и да отделят вредни пари в малки количества.

Готвене на пара

- Отделената пара може да причини изгаряния:
  - Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене с пара.
  - Отворете внимателно вратата на уреда след готвене на пара.

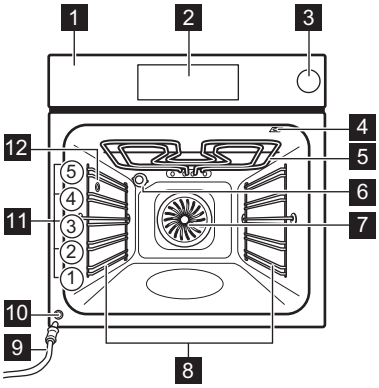
2.5 Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, след което отрежете и изхвърлете електрическия кабел.

3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

3.1 Общ преглед



1 Контролен панел
2 Екран
3 Резервоар за вода
4 Гнездо за включване на термосондата
5 Нагряващ елемент
6 Осветление
7 Вентилатор
8 Водачи за скара, отстраняеми
9 Тръба за оттичане
10 Вентил за източване на водата
11 Позиция на скара
12 Изход за пара

3.2 Екран

Дисплеят е напълно интерактивен и може да се превърта. Той е разделен на ясно определени секции, които осигуряват достъп до различни функции за готвене и ястия. Показва също и работното състояние към момента. Можете да плъзнете през екрана, за да се движите наляво или надясно.

	Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.
	За включване и изключване на опции.
	За запазване на текущите настройки в: Любими.
	Уредът е заключен.
	Wi-Fi връзката е включена.
	Дистанционно управление свети.
	Резервоарът за вода е празен.
	Резервоарът за вода е наполовина пълен.
	Резервоарът за вода е пълен.

4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

4.1 Безжична връзка

Уредът позволява свързване към Wi-Fi мрежа и мобилно устройство. Можете да получавате известия, да управлявате и наблюдавате уреда си от Вашето мобилно устройство.

За да свържете уреда, който Ви трябва:

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

1. За да изтеглите приложението, сканирайте QR кода, намиращ се на задната корица на ръководството за потребителя. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.
2. Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.
3. Включете уреда.
4. Натиснете < и плъзнете наляво, за да влезете в менюто. Изберете: Настройки/Мрежи.
5. Натиснете, за да включите или изключите: Wi-Fi.

Безжичният модул на уреда стартира в рамките на 90 сек.

Честота	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Максимална мощност	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Протокол	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ Когато уредът е свързан към приложението, той може да получава важни софтуерни актуализации. Тези актуализации могат да въвеждат нови функции, да подобряват съществуващи функции и икони, да отстраняват потенциални проблеми и да усъвършенстват цялостната производителност на софтуера. За да проверите версията на инсталирания софтуер, отидете в картата с настройки.

4.2 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, базирани на безплатен софтуер с отворен код. AEG признава приноса на общностите за отворен софтуер и роботика към проекта за разработка.

За достъп до изходния код на тези компоненти с безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите пълната информация за авторските им права и приложимите лицензионни условия, посетете: http://aeg.opensoftwarerepository.com (папка NIU6).

4.3 Първоначално подгряване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете стаята.

1. Извадете всички аксесоари и носачите на рафта.
2. Влезте в менюто и изберете: Функции.
3. Задайте функцията Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи за 1 ч.
4. Задайте функцията Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи за 15 мин.
5. Задайте функцията Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи за 15 мин.
6. Изключете уреда и го оставете да се охлажда.
7. Почистете вътрешното пространство на фурната с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат. Поставете обратно аксесоарите и носачите на рафта.

4.4 Час от денонощието

1. Включете уреда.
2. Натиснете: Настройки/Настройка/Час от денонощието.
3. Задайте времето.
4. Натиснете: OK.

5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Меню

Натиснете < и плъзнете наляво, за да влезете в менюто.

- Ястия
- Функции
- Любими
- Програми за поддръжка
- Настройки

5.2 Функции

Стандартни функции за готвене, подходящи за типичните нужди при печене, включително нагряване отгоре и отдолу, печене на грил, готвене с вентилатор и други. Можете да приготвите ястията си по традиционен начин. За повече информация вижте описанието на дисплея или вижте приложението.

Списъкът с функции може да е различен в зависимост от софтуерната версия.

1. Влезте в менюто и изберете: Функции.
2. Изберете функцията за готвене и регулирайте настройките.
3. Включете уреда да готви и следвайте инструкциите на дисплея. Можете да включите сензора за храна по всяко време преди или по време на готвене (ако е наличен). ВижтеЕжедневна употреба, „Сензор за храна“.

4. ^ – натиснете, за да регулирате настройките по време на готвене.

Горен нагревател
Интензивна топлина за бързо запичане отгоре.

Долен нагревател
Равномерно запичане на долната част на храната. Подходящо за пица или пай, както и за завършване на приготвянето на сладкиши или кишове. Загрейте фурната предварително и използвайте най-ниското ниво на рафта.

Горещ въздух
За ежедневно готвене на няколко нива. Получете равномерно приготвени ястия без смесване на вкусове. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горен и долен нагревател.

Горен и долен нагревател
За ежедневно готвене на едно ниво. Подходящо за всички ястия, като гювечи и печива.

Горещ въздух & горен нагревател
Печете големи меса и птиче месо с кости за крехка вътрешност и хрупкава кора.

Горещ въздух, горен и долен нагревател
Тази функция е идеална за готови ястия.

Горещ въздух, долна част и пара
Най-подходящо за печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.

Слаба пара
Тази функция е подходяща за месо, ястия на фурна и задушено. Комбинацията от пара и топлина създава деликатна текстура и хрупкава повърхност.

Печене с влажност
Печивата стават леки и пухкави. Дръжте вратата затворена, за да запазите влагата във фурната.

Затопляне
С тази функция останалата храна леко се затопля с пара (110 – 130°C – влажно затопляне, 130 – 200°C – затопляне за хрупкава коричка).

Грил
Равномерно печете на грил или запечете зеленчуци или месо. Подходящо е и за препичане на хляб.

Втасване на тесто
Оптимална температура за бързо втасване.

Размразяване
Нежно размразяване.

Задушаване
Получете крехки, сочни задушени ястия, като задушите всички съставки заедно.

Печено месо
Получете хрупкава коричка отвън и крехка сърцевина за месо, птици или зеленчуци.

Печене
Използвайте тази функция, за да приготвите хляб или рула с професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.

Бавно готвене
Бавното готвене увеличава времето за готвене, но ще получите по-добър резултат. Запържете месото, преди да го поставите във фурната.

Консервиране
Получете сочни плодове и зеленчуци, консервирани при ниска температура. Поставете термоустойчивите буркани за консервиране в тава за печене, пълна с вода.

Затопляне на чиния.
За затопляне на чинии преди сервиране.

Поддържане на топлина
Поддържа ястието топло. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо.

Дехидратиране
Изсушете равномерно плодовете, билките и зеленчуците при ниска температура. Отваряйте вратичката периодично по време на сушене, за да подобрите резултата от сушенето.

Steam Pot
По-ароматни ястия благодарение на концентрираната пара за готвене на пара на зеленчуци, морски дарове и яхнии.

AirFry Plus
Комбинира пара и пържене с горещ въздух – хрупкаво, сочно, по-здравословно.

PizzaExpert
За бързо печене на пица, като се гарантира хрупкава основа и мека, въздушна коричка.

Стандартно готвене
Гответе равномерно всякакъв тип пресни или замразени храни.

Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции за готвене.

5.3 Функции за готвене на пара

Функциите: Слаба пара, Горещ въздух, долна част и пара, AirFry Plus дават възможност за използване на топлина и пара, за да се запази храната хрупкава и сочна.

Steam Pot – използвайте тази функция с аксесоара Steam Pot за парна храна.

1. Влезте в менюто и изберете: Функции.
2. Задайте функцията за готвене на пара. Екранът показва наличните настройки.
3. Задайте температурата и нивото на парата, ако са налични.
4. Натиснете: START и следвайте инструкциите на дисплея.
5. Натиснете резервоара за вода, за да го отворите.
6. Напълнете резервоара за вода със студена чешмяна вода до максималното ниво (около 350 мл), докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Не използвайте други течности.
   Не пълнете резервоара за вода над максималния капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.
7. Натиснете резервоара за вода в първоначално му положение.

Когато уредът достигне зададената температура, прозвучава сигнал.

8. Когато във резервоара за вода няма вода, се чува сигнал. Напълнете отново резервоара за вода.
9. Когато готвенето приключи, изключете уреда. Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
10. Винаги изпразвайте резервоара с вода след всяко готвене на пара, за да предотвратите натрупване на котлен камък и да избегнете неизправности, като изтичане на вода от изхода за пара. Изчакайте поне 60 мин, преди да го изпразните, за да се предотвратят изгаряния от гореща вода.

5.4 Ястия

Функцията за помощ при готвене предлага настройки за различни ястия, включително поетапни инструкции, температура и време за готвене. Можете да променяте настройките по време на готвене и да изберате предпочитания от Вас метод на приготвяне, включително използване на термосондата. Наличността на всяка опция зависи от избраното ястие.

1. Влезте в менюто и изберете Ястия.
2. Изберете тип храна и ястие и следвайте стъпките от екрана.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене, ако е необходимо.

5.5 PizzaExpert

Използвайте тази функция, за да печете пица бързо на висока температура с аксесоара PizzaExpert. Функцията разпределя топлината равномерно за хрупкава, равномерно запечена основа и лека коричка.

Наличността на функцията зависи от версията на софтуера. Уредът може вече да разполага с тази функция, или можете да я активирате в приложението, като използвате кода, предоставен с аксесоара. По време на активирането уредът трябва да остане свързан с приложението.

5.6 Опции за предварително загряване

Уредът разполага с няколко опции за предварително загряване и за бързо загряване, за да се гарантират оптимални резултати при готвенето.

- Без звук - конвенционален начин за предварително загряване на уреда. Зададен е по подразбиране и е наличен за всички функции за готвене. Предпочитанието може да се промени на друг вид предварително загряване.
- Умно - помага за оптимизиране на енергопотреблението по време на загряване на фурната в сравнение с Бързо.
- Бързо - скъсява времето за загряване. Предлага се само за някои от функциите.

5.7 Таймер

1. Изберете функцията за готвене и задайте температурата.
2. Натиснете: Таймер.
3. Задайте времетраенето. Можете да изберете предпочитаното прекратяване на действието, като натиснете един от символите.
4. Натиснете: OK, за да потвърдите и да се върнете към главния екран.

Прекратяване на действието

	Звукова аларма - задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал.
	Звукова аларма и край на готвенето - задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи, се чува сигнал и готвенето спира.
	Показване само на съобщение - когато времето изтече, на екрана се появява съобщението.

Таймерът може да се използва самостоятелно, дори когато фурната не работи.

Някои функции на часовника може да не са достъпни при определени функции за готвене.

Натиснете +5 мин, за да удължите времето за готвене.

Отложен старт

Можете да отложите началото и/или края на готвенето.

1. Изберете функцията за готвене и регулирайте настройките.
2. Натиснете •••.
3. Натиснете: Отложен старт.
4. Превъртете, за да зададете желания начален час и натиснете: OK.
5. Сега можете да зададете желаното Краен час или да натиснете OK за пропускане на тази стъпка.
6. Натиснете: OK, за да се върнете към главния екран.

Промяна на настройките на таймера

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

1. Натиснете /Таймер.
2. Задайте нова стойност на таймера. Натиснете: OK.

5.8 Любими

Тази функционалност е налична само за избрани модели.

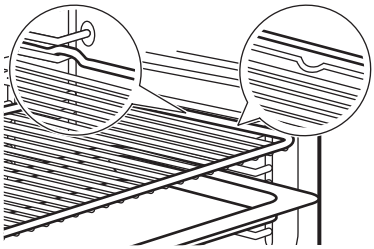
Можете да запаметите до 20 от любимите си настройки, например функция за готвене и ястие.

За да запазите дадена настройка, изберете предпочитаната опция и натиснете .

5.9 Аксесоари

Налични аксесоари в зависимост от модела. Сканирайте QR кода, за да проверите как да използвате аксесоарите, доставени с Вашия уред. Можете да поръчате допълнителни аксесоари отделно. За повече информация се свържете с местния доставчик.

Поставете аксесоара (решетка/тава) между опорните релси на носача на рафта. Уверете се, че рафтът докосва задната страна във вътрешността на фурната, а крачетата сочат надолу. Малка вдлъбнатина в горната част е предвидена за по-голяма безопасност и осигурява защита от накланяне. Ръбът около рафта предотвратява изплъзването на съдовете за готвене от рафта.



Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.

Ако има надпис върху аксесоара, уверете се, че е обърнат към Вас.

Ако използвате тава с дупки, поставете тавата/тигана отдолу, за да събирате отцеждащите се течности.

5.10 Сензор за храна

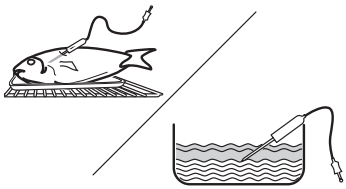
Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- °C – температура на фурната. Тя трябва да бъде поне 25°Спо-висока от температурата на сензора за храна. но не по-висока от 250°C.
- – температурата на сензора за храна.

1. Изберете функция за готвене от менюто: Функции или ястие от менюто: Ястия.
2. Задайте температурата на фурната и времето за готвене, ако е необходимо.

3. Потвърдете настройките и започнете да готвите.
4. Въведете върха на сензора за храна в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. При касероли, поставете върха на сензора за храна точно в центъра, като го стабилизирате в твърда съставка. Уверете се, че върхът не докосва дъното на тавата за печене.



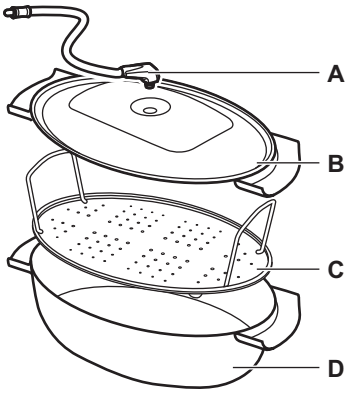
5. Поставете приготвената храна във фурната.
6. Включете сензора за храна в гнездото, което се намира във вътрешността на уреда. Вижте Описание на продукта.

Екранът показва символа и настоящата температура на сензора за храна.

7. ^ – натиснете, за да настроите параметрите.
8. Изберете Сензор за храна карта, за да зададете основната температура на сензора или задайте предпочитаната опция:
   - Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.
   - Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.
9. Потвърдете настройките.
10. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
11. СТОП - натиснете, за да изключите функцията за готвене.
12. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

5.11 Готвене на пара в тенджерата с пара

1. Стартирайте при студена фурна.
2. Напълнете резервоара за вода с 350 мл чешмяна вода.
3. Поставете храната върху стоманената решетка(C) в съда за готвене на пара и покрийте с капака (B).

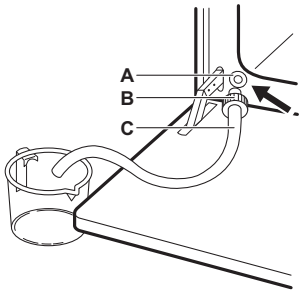


4. Поставете тръбата на дюзата(A) в отвора на капака.
5. Поставете съда за готвене на пара (D) на първото ниво на фурната.
6. Свържете другата страна на тръбата на дюзата към входния отвор за парата. Вижте Описание на продукта.
7. Изберете функция Steam Pot. Следвайте инструкциите на екрана.

5.12 Изпразване на резервоара за вода

Индикатори на резервоара за вода	
	Резервоарът е пълен.
	Резервоарът е наполовина пълен.
	Резервоарът е празен. Напълнете резервоара.

1. Изключете уреда и се уверете, че е изстуден.
2. Свържете тръбата за източване **C** към вентила за източване **A** през конектора**B**.



3. Оставете края на тръбата под нивото на **A** и натискайте **B** непрекъснато, за да съберете останалата вода.

4. Откачете **C**и **B**, и подсушете вътрешността на фурната с мека гъба.

5.13 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно задействане на уреда. Тя може да бъде активирана по всяко време.

1. Влезте в менюто.
2. Изберете: Настройки / Предпочитания / Защита за деца.

Защита за деца е активиран. За да активирате използването на уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред.

6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

6.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция за готвене
°C	Температура
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)
	Допълнителна информация

6.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

	°C			
Сладки рула, 16 броя	180	2	20 – 30	1)
Рула, 9 броя	180	2	30 - 40	1)
Пица, замразена, 0,35 кг	220	2	10 – 15	2)
Швейцарско руло	170	2	25 – 35	1)
Брауни	175	3	25 – 30	1)
Суфле, 6 броя	200	3	25 – 30	3)
Основа за пандишпанен флан	180	2	15 – 25	4)
Торта „Виктория“	170	2	40 – 50	5)
Варена риба, 0,3 кг	180	3	20 – 25	1)
Цяла риба, 0,2 кг	180	3	25 – 35	1)
Рибни филета, 0,3 кг	180	3	25 – 30	6)
Варено месо, 0,25 кг	200	3	35 - 45	1)
Шашлик (шишче), 0,5 кг	200	3	25 – 30	1)
Бисквитки, 16 броя	180	2	20 – 30	1)
Макарони (слад.), 24 броя	180	2	25 – 35	1)
Мъфини, 12 броя	170	2	30 - 40	1)
Солени бисквити, 20 броя	180	2	25 – 30	1)
Бисквити от леко тесто, 20 броя	150	2	25 – 35	1)
Тарталети, 8 броя	170	2	20 – 30	1)
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	180	3	35 - 45	1)

	°C			
Вегетариански омлет	200	3	25 – 30	6)
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	180	4	25 – 30	1)

1) Използвайте тава за печене или съд за оттичане.
2) Използвайте скарата.
3) Използвайте керамични рамекини на скарата.
4) Използвайте метална основа за крем флан на скарата.
5) Използвайте съд за печене върху скарата.
6) Използвайте тиган за пица на скарата.

6.3 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

		°C		
Малки кексчета 20 броя на табла				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 и 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 и 3	170	50 - 60	3)2)
Масленки				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	3)2)

1) Употреба на Тава за печене.
2) Загрейте предварително уреда за 10 минути.
3) Употреба на Скара.

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

7.1 Бележки относно почистването

- Използвайте почистващ разтвор за метални повърхности.
- За упоритите петна използвайте специален почистващ препарат за фурна.
- Използвайте течния препарат за отстраняване на котлен камък, за да премахнете остатъците от котлен камък. Използвайте само оригиналния препарат за отстраняване на котлен камък, предоставен или препоръчан от производителя, за да избегнете повреждането на уреда.
- В уреда или по стъклените панели на вратата влагата може да се кондензира. За да намалите кондензацията, оставете уреда да работи в продължение на 10 минути преди готвене.Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути.
- Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

7.2 Демонтиране на носачите на скарата

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.
4. Поставете подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция. Повторете стъпките в обратен ред.

Ако уредът се доставя с телескопични водачи, задържащите му щифтове трябва да сочат напред.

7.3 Програми за поддръжка

Пиролитично почистване.	Тази програма изгаря остатъчната мръсотия в уреда. Използвайте я винаги, когато уредът се нуждае от дълбоко почистване.
Почистване С Пара	Използвайте тази програма редовно след готвене, за да предотвратите изпичането на натрупана мръсотия. Парата размеква леката мазнина и остатъците от храна, което прави уреда по-лесен за почистване.

Има риск от изгаряния.

Ако над фурната е монтиран плот или други уреди са монтирани в същия шкаф, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Когато тази функция работи, лампата изгасва.

7.4 Почистване на резервоара за вода

Тази процедура за почистване премахва и предотвратява натрупването на варовик в парната система.

1. Изпразнете резервоара за вода. Вижте Ежедневна употреба, „Изпразване на резервоара за вода“.
2. Изсипете 250 мл от препоръчания от производителя течен препарат за отстраняване на котлен камък в резервоара за вода.
3. Изчакайте 60 мин. Изпразнете резервоара за вода.
4. Изсипете 350 мл вода в резервоара за вода, за да изплакнете резервоара. Изпразнете резервоара за вода.
5. Почистете тръбата за оттичане с топла вода и нежен почистващ препарат.

Честотата на отстраняване на котления камък зависи от твърдостта на водата и честотата на готвене на пара.

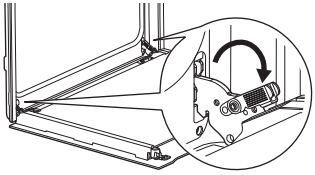
Свържете се с доставчика на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

Твърдост на водата (°fH)	Използване на пара	Почиствайте резервоара за вода на всеки (месеци):
0 - 15 (мека до средна)	Често (≥1 път/седмица)	12
	Рядко (≤1 път/месец)	24
≥16 (твърда до много твърда)	Често (≥1 път/седмица)	6
	Рядко (≤1 път/месец)	12

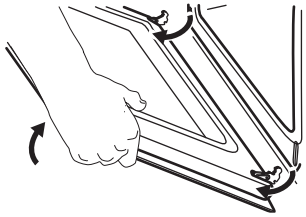
7.5 Изваждане и монтиране на вратичката

Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Не използвайте уреда без стъклените панели.

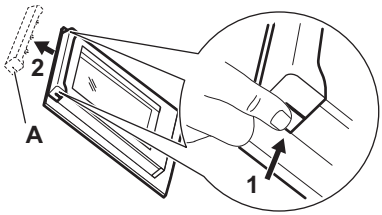
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете й панти.
2. Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



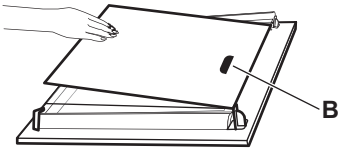
3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



4. Поставете вратичката върху мека кърпа върху стабилна повърхност.
5. Хванете рамката в горната част на вратичката **A** от двете й страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



6. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
7. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
9. След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели в правилната последователност. Проверете за символ / печат отстрани на стъкления панел. Зоната за отпечатване „ **B** “ (ако има такава) трябва да е обърната към вътрешността на фурната. Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

7.6 Смяна на лампата

Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте, докато изстине.

Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката.
4. Поставете стъкления капак.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Информацията за сервизното обслужване се намира на табелката с данни, разположена на предната рамка. Вижда се, когато отворите вратичката. Не сваляйте табелката с данни.

Ако дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат по-долу, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.

Не можете да активирате или управлявате уреда. - Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.

Уредът не нагрява.

- Часовникът не е зададен.
- Вратата не е добре затворена.
- Заключване на функция е активиран.
- Включено е автоматичното изключване.
- Защита за деца е активиран.
- Демо режимът е активиран – код за деактивиране: 2468.

Лампата не работи. – Лампата е изгоряла. Сменете лампата.

Лампата е изключена. – функцията за Печене с влажност е активирана.

Има теч на вода от изхода за пара. - Има твърде много вода в резервоара за вода. Вижте Ежедневна употреба, „Изпразване на резервоара за вода“.

Готвенето на пара не работи. – В отвора на изхода за парата има наслагвания от котлен камък – почистете резервоара за вода (вижте Грижа и почистване) или ако няма вода в резервоара, напълнете резервоара за вода.

За изпразването на водния резервоар са нужни повече от три минути или водата протича от отвора на изхода за парата. – В резервоара за вода има наслагвания на котлен камък. Вижте Грижа и почистване, Почистване на резервоара за вода.

Индикаторът за празен резервоар за вода е включен. – Няма вода в резервоара. Напълнете резервоара за вода. Ако индикаторът все още свети, вижте Грижа и почистване, Почистване на резервоара за вода.

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

Проблем със сигнала на безжичната мрежа. – Проверете дали мобилното ви устройство е свързано към безжичната мрежа. Проверете Вашата безжична мрежа и рутер. Рестартирайте рутера.

Инсталиран е нов рутер или е променена конфигурацията на рутера (само при избрани модели). – Конфигурирайте отново уреда и мобилното устройство.

Сигналът на безжичната мрежа е слаб. – Преместете рутера възможно най-близо до уреда.

Безжичният сигнал се смущава от микровълновата фурна, поставена близо до уреда. – Изключете микровълновата фурна. Избягвайте използването на микровълнова фурна и дистанционно управление на уреда едновременно. Микровълните смущават сигнала на Wi-Fi.

F102 - вратата не е напълно затворена или заключването на вратата е счупено. Затворете вратата. Включете и изключете уреда.

F111 - Сензор за храна не е правилно поставена в гнездото. Поставете Сензор за храна изцяло в гнездото.

F240, F439 - сензорните полета на дисплея не работят правилно. Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.

F601 - има проблем със сигнала за Wi-Fi. Проверете връзката с мрежата. Вижте Преди първа употреба, „Безжична връзка“.

F604 - първото свързване с Wi-Fi е неуспешно. Изключете уреда и го включете, и опитайте отново. Вижте Преди първа употреба, „Безжична връзка“.

F908 - системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел. Включете и изключете уреда.

F602, F603 - Wi-Fi не е налична. [1] Включете и изключете уреда.

9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

9.1 Информационен лист за продукта и информация за продукта съгласно (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	NBR7P731SB 949494902 NBR7P731ST 949494903 TR7PB731SB 949494907
Индекс на енергийна ефективност	61.2
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл

Брой кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	NBR7P731SB	36.8 кг
	NBR7P731ST	36.8 кг
	TR7PB731SB	36.8 кг

Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-1.

[1] Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на уреда ще продължат да работят както обикновено.

9.2 Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

Енергийна консумация при изчакване	0,8 W
Енергийна консумация в режим Готовност в мрежа	2,0 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564, EN 63474.

За указания как да активирате и деактивирате безжичната мрежова връзка вижте Преди първа употреба.

9.3 Съвети за оптимизация

- Дръжте вратата затворена по време на готвене и избягвайте да я отваряте често.
- Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.
- Използвайте метални или тъмни, неотразяващи съдове за готвене.
- Пропуснете предварителното загряване, освен ако не е необходимо.
- Сведете до минимум паузите между печенето на няколко ястия.
- Когато е възможно, използвайте функциите за готвене с вентилатор (само за избрани модели).
- Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла. Намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 мин преди края на готвенето.
- Изключвайте лампата по време на готвене, освен ако не е необходимо.
- Печене с влажност (само за избрани модели) – тази функция е използвана в съответствие с изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да бъде затворена по време на готвене, за да не се прекъсва функцията и фурната да работи при оптимални условия. Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва. При някои модели това отнема 30 сек.
- Когато е възможно, изключете Wi-Fi. Вижте Преди първа употреба.
- Автоматично изключване – от съображения за безопасност, ако функцията за готвене е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време. За да работите подълго с функцията за готвене, задайте времето за готвене.
  - 12,5 ч: 30–115 °C
  - 8,5 ч: 120–195 °C
  - 5,5 ч: 200–245 °C
  - 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа 🗑 с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

MAGYAR

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... **20**
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... **22**
3. TERMÉKLEÍRÁS..... **24**
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... **25**
5. MINDENNAPI HASZNÁLAT..... **26**
6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK..... **30**
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... **31**
8. HIBAELHÁRÍTÁS..... **33**
9. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... **34**
10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.. **35**

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A készülék üzembe helyezése és használata előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel, valamint azok alkalmazásával.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa azokat.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Tartsd távol a gyerekeket és háziállatokat használat és hűtés közben.
- Aktiválja a gyermekbiztonsági eszközt, ha elérhető.
- A gyerekek nem takaríthatják vagy karbantarthatják a készüléket felügyelet nélkül.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziók-

ban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott ételérzékelőt (maghőmérő szenzort) használja.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a készülék sütőteréből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Installation

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- Legyen óvatos a készülék mozgatásakor, mivel nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt győződjön meg arról, hogy az vízszintes, és az ajtó akadálytalanul nyílik.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápellátással kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakozás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Az összes elektromos kapcsolódást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózati feszültség paramétereinek.
- A készüléket földelni kell. Mindig használjon megfelelően felszerelt ütésálló aljzatot.
- Ne használjon többdugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- Kerülje a hálózati csatlakozódugó és kábel sérülését. Ha cserére van szükség, azt hivatalos szervizközpontunknak kell elvégeznie.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatba. A telepítés után biztosítsa a hálózati csatlakozóhoz való hozzáférést.
- Ha a hálózati aljzat meglazult, ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati kábel meghúzásával ne válassza le a készüléket. Ehhez a csatlakozódugót fogja meg.
- Csak megfelelő szigetelőberendezéseket használjon: vezetékvédő megszakítókat, biztosítékokat (a tartóból kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- A villamos hálózatnak rendelkeznie kell egy leválasztó eszközzel, amely minden póluson leválasztja a készüléket a hálózatról, legalább 3 mm érintkezőnyílással.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja az elektromos hálózathoz.
- Ez a készülék hálózati kábellel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok Európa számára:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

Összteljesítmény (W)	**Vezeték keresztmetszet (mm^2)**
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknél

2.3 Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne módosítsa ezt a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Legyen óvatos a készülék ajtajának kinyitásakor működés közben, mivel forró levegő és alkoholtartalmú összetevőkből származó gyúlékony keverékek szabadulhatnak fel.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Tartsa távol a szikrákat és a nyílt lángokat a készüléktől, amikor az ajtó nyitva van.
- Csak jóváhagyott üveget és befőttesüveget használjon a tartósításhoz.
- Ne helyezze gyúlékony termékeket a készülék közelében.
- Wi-Fi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - Ne helyezze az edényeket vagy tárgyakat közvetlenül a sütőtér aljára.
  - Ne helyezze az alumínium fóliát közvetlenül a sütőtér aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - Főzés után ne hagyjon nedves edényeket és ételeket a készülékben.
  - Legyen óvatos a kiegészítők eltávolításakor vagy beszerelésekor.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- Használjon mély serpenyőt nedves süteményekhez, mivel a gyümölcslevek tartós foltokat okozhatnak.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap mögé szerelik, ne csukja be a panelt használat közben, vagy amíg a készülék teljesen le nem hűlt, hogy elkerülje a hő és a nedvesség okozta károkat.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Csak az azonos műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpákat használjon .
- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti pótalkatrészt használjon.

2.4 Ápolás és tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Biztosítsa, hogy a készülék hideg legyen, hogy elkerülje az üveg törését. Ha az ajtó üvegpaneljei sérültek, forduljon a hivatalos szervizhez a csere érdekében.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről.
- Minden használat után tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket, a sütőteret és a tartozékokat, hogy megakadályozza a gőzkondenzációt, a korróziót és a felületi romlást.
- Rendszeresen ellenőrizze a terméket olyan romlási jelek után kutatva, amelyek miatt alkalmatlanná válhat élelmiszerrel való érintkezésre, például repedések, hólyagok, rétegelválás, zsugorodás, ragadósság, korrózió vagy egyéb látható változások a textúrában vagy a megjelenésben. A károsodások elkerülése érdekében kövesse a tisztítási és ápolási utasításokat.
- A készülék és a tartozékok tisztításához használjon mikroszálas kendőt, meleg vizet és semleges tisztítószereket. Ne használjon súrolószereket, tisztítószivacsokat, oldószereket, éles szélű vagy fém tárgyakat.
- Sütőtisztító spray használatakor kövesse a csomagoláson található biztonsági utasításokat.

Pirolitikus tisztítás

- Olvassa el a pirolitikus tisztításra vonatkozó összes utasítást.
- Pirolítikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:

– minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
– minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.

- Tartsa távol a gyermekeket a pirolitikus tisztítás során, mivel a készülék nagyon forróvá válik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőkből.
- A pirolitikus tisztítás a főzési maradványokból és a szerkezeti anyagokból származó gőzöket bocsát ki. Biztosítson jó szellőzést a kezdeti előmelegítés és a pirolitikus tisztítás során és után.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpanelek.
- A pirolitikus sütőkből származó füstök/sütési maradványok nem károsak az emberekre, beleértve a gyermekeket vagy a betegségben szenvedőket.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A magas hőmérsékletű pirolitikus tisztítás károsíthatja az edények, serpenyők, tálcák és eszközök tapadásmentes felületeit, és alacsony szintű káros gőzöket szabadíthatnak fel.

Gőzöléses főzés

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
  – Gőzzel főzés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
  – Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját gőzölés után.

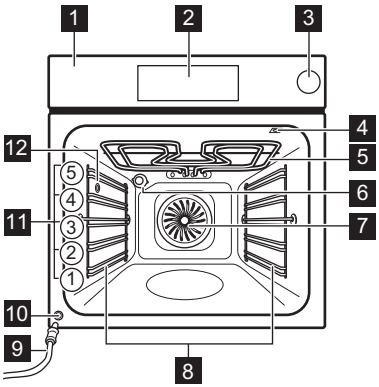
2.5 Ártalmatlanítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Húzza ki a készüléket a hálózatból, majd vágja le és dobja ki az elektromos kábelt.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



1 Kezelőpanel
2 Kijelző
3 Víztartály
4 Húshőmérő szenzor csatlakozója
5 Fűtőelem
6 Lámpa
7 Ventilátor
8 Kivehető polctartó
9 Lefolyócső
10 Vízleeresztő szelep
11 Polcpozíciók
12 Gőzkimenet

3.2 Kijelző

A kijelző teljesen interaktív és görgethető. Világosan meghatározott részterületekre van osztva, amelyek hozzáférést biztosítanak a különböző sütési funkciókhoz és ételekhez. Az aktuális üzemi állapotot is megjeleníti. A képernyőn a balra vagy jobbra történő mozgáshoz húzzon az ujjával.

⏻	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
♥	Az aktuális beállítások mentése ide: Kedvencek.

	A készülék zárolva van.
	Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.
	Távirányítás bekapcsolva.

	A víztartály üres.
	A víztartály félig van tele.
	A víztartály megtelt.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

4.1 Vezeték nélküli kapcsolat

A készülék lehetővé teszi a Wi-Fi hálózati csatlakozást és mobileszköz csatlakoztatását. Mobileszközéről értesítéseket kaphat, valamint irányíthatja és felügyelheti készülékét.

A készülék csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
- Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

1. Az alkalmazás letöltéséhez olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásáruházból is letöltheti.
2. Kövesse az alkalmazás csatlakoztatási utasításait.
3. Kapcsolja be a készüléket.
4. A menübe lépéshez nyomja meg a ☾ gombot, és húzzon az ujjával balra. Válassza: Beállítások / Kapcsolatok.
5. Nyomja meg a be- vagy kikapcsoláshoz: Wi-Fi.

A készülék vezeték nélküli modulja 90 mp időkereten belül működni kezd.

Frekvencia	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Max teljesítmény	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ Amikor a készülék csatlakozik az alkalmazáshoz, fontos szoftverfrissítéseket kaphat. Ezek a frissítések új funkciókat vezethetnek be, finomíthatják a meglévő funkciókat és ikonokat, megoldhatják a lehetséges problémákat, és javíthatják az általános szoftver teljesítményét. A telepített szoftververzió ellenőrzéséhez lépjen a beállításkártyára.

4.2 Szoftver licencek

A termék szoftvere olyan összetevőket tartalmaz, amelyek ingyenes és nyílt forráskódú szoftveren alapulnak. AEGelismeri a nyílt szoftver- és robotikai közösségek hozzájárulását a fejlesztési projekthez.

Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogasson el a következő oldalra: http://aeg.opensoftwarerepository.com (mappa NIU6).

4.3 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polctartókat
2. Lépjen be a menübe, és válassza a következőt: Funkciók.
3. Állítsa be a funkciót: ▭. Állítsa be a maximális hőmérsékletet, és óhagyja működni a készüléket 1 ideig .
4. Állítsa be a funkciót: ▽. Állítsa be a maximális hőmérsékletet, és hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Állítsa be a funkciót: ▭. Állítsa be a maximális hőmérsékletet, és hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.

6. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
7. Tisztítsa meg a sütő belsejét mikroszálas ruhával, meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel. Tegye vissza a tartozékokat és a polctartókat.

4.4 Pontos idő

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg: Beállítások / Beállítás / Pontos idő.
3. Állítsa be az időt.
4. Nyomja meg: OK.

5. MINDENNAPI HASZNÁLAT

5.1 Menü

A menübe lépéshez nyomja meg a < gombot, és húzzon az ujjával balra.

- Ételek
- Funkciók
- Kedvencek
- Karbantartás
- Beállítások

5.2 Funkciók

Hagyományos sütőfunkciók a tipikus sütési igényekhez, beleértve a felső és alsó fűtést, grillezést, légkeveréses sütést és további lehetőségeket. Hagyományos módon készítheti el ételeit. További információkért lásd a kijelző leírását vagy az alkalmazást.

A funkciók listája a szoftver verziójától függően változhat.

1. Lépjen be a menübe, és válassza a következőt: Funkciók.
2. Válassza ki a sütőfunkciót, és módosítsa a beállításokat.
3. Indítsa el a sütést, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Az ételszenzort bármikor bedughatja a konnektorba a sütés előtt vagy közben (ha van ilyen). Lásd:Mindennapi használat , „Ételérzékelő”.
4. ^ - nyomja meg a beállítások módosításához sütés közben.

	Felső Intenzív hő a gyors pirítás érdekében.
	Alsó Egyenletesen barnítja meg az ételek alját. Alkalmas pizzákhoz vagy pitékhez, valamint sütemények vagy quiche-ek befejezéséhez. Melegítse elő a sütőt, és használja a legalacsonyabb polcszintet.
	Forró levegő A mindennapi, több szinten történő főzéshez. Egyenletesen főtt ételek az ízek keveredése nélkül. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a Felső és alsó esetében.
	Felső és alsó Mindennapi főzéshez egy polcszinten. Minden ételhez, például zöldség/hús ragukhoz és pékárukhoz alkalmas.
	Forró levegő & Felső A nagyobb húsokat/csontos szárnyasokat puhává és ropogós felületűvé süti.
	Forró levegő, Felső és alsó Ez a funkció ideális a készételekhez.
	Forró levegő, Alsó és gőzölés A pizza és más, alulról több hőt igénylő ételek sütéséhez a legjobb.
	Alacsony gőzszint A funkció hús, tepsiben sültek és felfújtak készítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinációja finom textúrát és ropogós felületet eredményez.
	Konvekciós levegő (nedves) Könnyű, habos eredményeket érhet el sütés közben. Tartsa zárva az ajtót, hogy a sütőben ne maradjon nedvesség.
	Újramelegítés Ez a funkció finoman újramelegíti a maradékot gőzzel (110–130°C - Nedves újramelegítés, 130–200°C - ropogósabb újramelegítés).
	Grill Egyenletesen grillezi vagy barnítja meg a zöldségeket vagy a húst. Kenyérpirításra is alkalmas.
	Kelesztés Optimális hőmérséklet a gyors kelesztés érdekében.
	Kiolvasztás Enyhe felolvasztás a további előkészítéshez.

	Főzés Omlós, lédús pörkölteket kaphat, ha a hozzávalókat együtt puhítja.
	Sült Használatával ropogós külsejű és puha belsejű húst, szárnyast vagy zöldséget kaphat.
	Sütés A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a fényes héj szempontjából.
	Lassú főzés A lassú sütés megnöveli a sütési időt, de jobb eredményt nyújt. Mielőtt a húst a sütőbe helyezi, pirítsa körbe.
	Tartósítás Lédús gyümölcsöket és zöldségeket alacsony hőmérsékleten konzerváljon. Tegye a hőálló kannát egy vízzel töltött sütő tálcába.
	Edény melegítés. Tányérok előmelegítése tálalás előtt.
	Melegen Tartás Ételek melegen tartása tárolásig. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételek melegen tartás közben továbbra is süthetnek és kiszáradhatnak. Szükség esetén fedje le az edényeket.
	Aszalás Egyenletes, kis hőfokon szárítsa a gyümölcsöket, fűszereket és zöldségeket. A szárítási eredmény javítása érdekében a szárítás során időnként nyissa ki az ajtót.
	Gőzölőedény Ízletesebb eredmények koncentrált gőzzel zöldségek, tenger gyümölcsei és pörköltek párolásához.
	AirFry Plus Gőzt és forró levegős sütést ötvözi a ropogós, szaftos, egészséges ételért.
	PizzaExpert A pizza gyors sütéséhez, ropogós alap és puha, levegős kéreg biztosításához.
	Normál főzés Egyenletesen sütheti meg a friss vagy fagyasztott ételek bármely típusát.

Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

5.3 Gőzfőzési funkciók

A funkciók: Alacsony gőzszint, Forró levegő, Alsó és gőzölés, AirFry Plus lehetővé teszi a hő és a gőz használatát, hogy az ételek ropogósak és szaftosak maradjanak.

Gőzölőedény - használja ezt a funkciót a Gőzölés edény tartozékkal az ételek gőzöléséhez.

1. Lépjen be a menübe, és válassza a következőt: Funkciók.
2. A gőzöléses főzési funkciókhoz. A kijelzőn megjelennek a rendelkezésre álló beállítások.
3. Állítsa be a hőmérsékletet és a gőzszintet, ha rendelkezésre áll.
4. Nyomja meg a START gombot, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
5. Nyomja meg a víztartályt a nyitásához.
6. Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig (körülbelül 350 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ne használjon egyéb folyadékokat.
   Ne töltse a víztartályt a maximális szinten túl. Ilyen esetben a víz szivároghat, túlfolyhat, és tönkre teheti a bútort.
7. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.

Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.

8. Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt.
9. Amikor a sütés véget ér, kapcsolja ki a készüléket. Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
10. Minden gőzölés után ürítse ki a víztartályt, hogy megakadályozza a vízkőlerakódást és a meghibásodásokat, például a víz kiömlését a gőzkivezető nyílásból. Várjon legalább 60-atperc kiürítés előtt, hogy elkerülje a forró víz okozta égési sérüléseket.

5.4 Ételek

Az Asszisztált sütés különböző ételekhez javasol beállításokat, beleértve a lépésről lépésre követhető útmutatást, a hőmérsékletet és a sütési időt. A beállításokat főzés közben módosíthatja, és kiválaszthatja a kívánt főzési módot, beleértve az ételszenzor használatát is. Az egyes opciók elérhetősége a kiválasztott ételtől függ.

1. Lépjen be a menübe, és válassza a következőt: Ételek.
2. Válasszon egy ételtípust és egy fogást, majd kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.

5.5 PizzaExpert

Ezzel a funkcióval gyorsan, magas hőmérsékleten süthet pizzát.PizzaExpert tartozék. A funkció egyenletesen osztja el a hőt, ropogós, egyenletesen megpirult tésztát és könnyű kérget eredményezve.

A funkció elérhetősége a szoftver verziójától függ. Lehetséges, hogy a készülék már tartalmazza a funkciót, vagy aktiválhatja azt az alkalmazásban a tartozékhoz mellékelt kóddal. Az aktiválás során tartsa a készüléket csatlakoztatva az alkalmazáshoz.

5.6 Előmelegítési opciók

A készülék számos előmelegítési lehetőséggel rendelkezik az optimális főzési eredmények biztosítása érdekében.

- Egyik sem - a készülék előmelegítésének hagyományos módja. Alapértelmezettként van beállítva, és minden főzési funkcióhoz elérhető. A preferencia megváltoztatható egy másik előmelegítési típusra.
- Okos - segít optimalizálni az energiafelhasználást a sütő felmelegedése során a hagyományos sütőkhöz képestGyors .
- Gyors - lerövidíti a felmelegedési időt. Csak néhány funkcióhoz érhető el.

5.7 Időzítő

1. Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg: Időzítő.
3. Állítsa be az időtartamot. A kívánt befejezési műveletet az egyik szimbólum megnyomásával választhatja ki.
4. Nyomja meg OK a gombot a megerősítéshez és a főképernyőre való visszatéréshez.

Művelet befejezése

	Figyelmeztető hangjelzés - Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.
	Figyelmeztető jelzés és sütés vége - Visszaszaszámlálás beállítása. Ha az időmérő lejár, a jelzés megszólal, és a főzés leáll.
	Csak felugró üzenetek - Az idő leteltekor üzenet jelenik meg a kijelzőn.

Az időzítő önállóan is használható, még akkor is, ha a sütő nem működik.

Előfordulhat, hogy egyes órafunkciók bizonyos főzési funkciókkal nem érhetők el.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a +5 perc gombot.

Késleltetett indítás

Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.

1. Válassza ki a sütőfunkciót, és módosítsa a beállításokat.
2. Nyomja meg: •••.
3. Nyomja meg: Késleltetett indítás.
4. Görgessen a kívánt indítási idő beállításához, majd nyomja meg a OK gombot.
5. Ekkor beállíthatja a Befejezési idő kívánt értékét vagy a OK gomb megnyomásával kihagyhatja ezt a lépést.
6. Nyomja meg OK a gombot a főképernyőre való visszatéréshez.

Időzítőbeállítások módosítása

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

1. Nyomja meg: ^ / Időzítő.
2. Állítsa be az időzítő új értékét. Nyomja meg: OK

5.8 Kedvencek

Ez a funkció csak bizonyos modelleknél érhető el.

Akár 20 kedvenc beállítást is elmenthet, például a fűtési funkciót és az ételt.

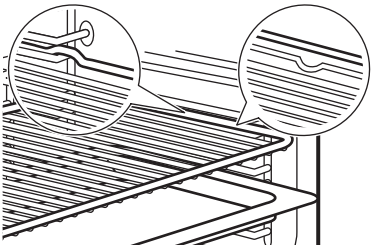
A beállítás mentéséhez válassza ki a kívánt opciót, majd nyomja meg a(z) ♡ gombot.

5.9 Tartozékok

Modelltől függően kapható tartozékok. Olvassa be a QR-kódot a készülékhez mellékelt tartozékok használatának megtekintéséhez. Külön megrendelheti az opcionális tartozékokat. További tudnivalókért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.

Helyezze be a kiegészítőt (drótpolc / tálca) a polctartó vezetősínei közé. Győződjön meg arról, hogy a polc érinti a sütő belsejének hátulját és a lábak lefelé mutatnak. A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és dőlést védelmet nyújt. A polc körüli perem

megakadályozza, hogy az edények lecsúszszanak a polcról.



Ha a tálca lejtős, helyezze a sütőtér hátsó része felé.

Ha van felirat a tartozékon, győződjön meg arról, hogy az Ön felé néz.

Ha lyukas tálcát használ, helyezzen alá tálcát/edényt a lecsepegő folyadékok összegyűjtéséhez.

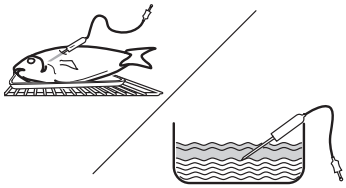
5.10 Maghőmérő

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C - a sütő hőmérséklete. Legalább 25°C értékkel magasabbnak kell lennie az ételszonda hőmérsékleténél., de nem lehet magasabb, mint 250°C.
- – a maghőmérő hőmérséklete.

1. Válasszon egy sütőfunkciót a következő menüből: Funkciók vagy egy ételt a következő menüből: Ételek.
2. Állítsa be a sütő hőmérsékletét és a sütési időt ha szükséges.
3. Erősítsd meg a beállításokat, és kezdj el főzni.
4. Szúrja az ételhőmérő hegyét a hús vagy hal legvastagabb részének közepébe. Rakott ételeknél az ételérzékelő csúcsát pontosan a közepébe szúrja, úgy, hogy egy szilárd összetevő stabilan tartsa. Ügyeljen arra, hogy a hegye ne érjen a sütőtál aljához.



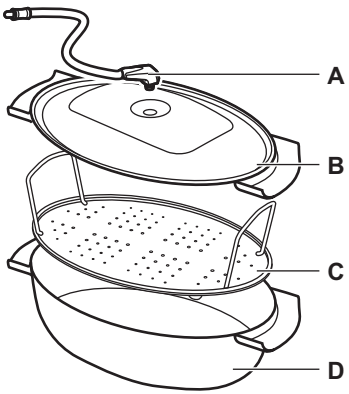
5. Tedd be az elkészített ételt a sütőbe.
6. Csatlakoztassa a maghőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Tekintse meg a Termékleírás.

A kijelzőn megjelenik a húshőmérő szenzor szimbóluma és pillanatnyi hőmérséklete.

7. ^ - nyomja meg a beállítások módosításához.
8. Válassza ki a Maghőmérő kártyát a szenzor maghőmérsékletének beállításához vagy a kívánt opció beállításához:
   - Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.
   - Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütés leáll.
9. Erősítsd meg a beállításokat.
10. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.
11. STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.
12. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

5.11 Gőzsütés a gőzölőedényben

1. Kezdje hideg sütővel.
2. Töltse fel a víztartályt 350 ml csapvízzel.
3. Helyezze a gőzölőedényben az ételt az acélrácsra, (C) majd tegye az edényre a fedőt (B).

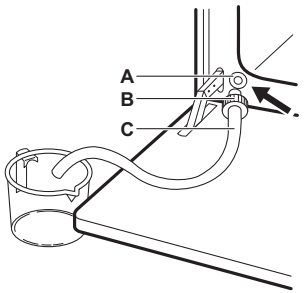


4. Illessze a befúvó tömlőt (A) a fedő furatába.
5. Helyezze a gőzedény (D) t alulról az első polchelyzetbe.
6. Csatlakoztassa a befecskendező cső másik oldalát a gőzbemenetre. Tekintse meg a Termékleírás.
7. Válassza ki a Gőzölőedény funkciót. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

5.12 A víztartály ürítése

Víztartály jelzőfénye	
	A tartály megtelt.
	A tartály félig megtelt.
	A tartály üres. Töltse fel a tartályt.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy hideg-e.
2. Csatlakoztassa a leeresztő csövet **C** a kimeneti szelephez **A** a csatlakozón keresztül. **B**



3. A cső végét tartsa **A** szint alatt, majd nyomja meg a **B** gombot többször, hogy összegyűjtse a maradék vizet.
4. Válassza le a **C** és **B**alkatrészeket és egy puha szivaccsal törölje szárazra a sütő belsejét.

5.13 Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen működtetését. Bármikor aktiválható.

1. Lépjen be a menübe.
2. Válassza ezt: Beállítások/Preferenciák/ Gyerekzár.

Gyerekzár bekapcsolva. A készülék használatának engedélyezéséhez nyomja meg a kód betűit ábécé sorrendben.

6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

6.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függnek. Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Főzési funkció
°C	Hőmérséklet
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)
	További információ

6.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

	°C			
Édes roládok, 16 db	180	2	20 - 30	1)
Roládok, 9 db	180	2	30 - 40	1)
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Keksztekercs	170	2	25 - 35	1)
Csokoládés sütemény	175	3	25 - 30	1)
Szufflé, 6 db	200	3	25 - 30	3)
Piskóta tortaalap	180	2	15 - 25	4)
Piskótatorta	170	2	40 - 50	5)
Párolt hal, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Hal egészben, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Halfilé, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Párolt hús, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Saslik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	180	2	20 - 30	1)
Macaroon, 24 db	180	2	25 - 35	1)
Muffinok, 12 db	170	2	30 - 40	1)
Sós aprósütemény, 20 db	180	2	25 - 30	1)
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	150	2	25 - 35	1)
Kosárka, 8 db	170	2	20 - 30	1)
Párolt zöldségek, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetáriánus omlett	200	3	25 - 30	6)
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Használjon sütőlapot vagy zsírfogó tálat.
2) Használjon huzalpolcot.
3) Használja a kerámia formákat a rácson.
4) A pitealap-formát a sütőrácson használja.
5) Használja a sütőtálat rácson.
6) Pizzaserpenyő rácson

6.3 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.

		°C		
Aprósütemény, 20 db/tepsi				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 és 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 és 3	170	50 - 60	3)2)
Linzer				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 és 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast kenyér				
	4	max.	1 - 5	3)2)

1) Használat Tepsi.
2) Melegítse elő a készüléket 10 percig.
3) Használat Huzalpolc.

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

7.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

- Használjon tisztítószert fémfelületekhez.
- Használjon speciális sütőtisztítót makacs foltokhoz.
- Használja a folyadék vízkőmentesítőt a vízkőmaradványok eltávolításához. Kizárólag a gyártó által szállított vagy ajánlott eredeti vízkőmentesítő szert használja a készülék károsodásának elkerülése érdekében.

- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üvegpaneljein. A lecsapódás csökkentése érdekében hagyja, hogy a készülék 10 percig működjön a főzés előtt. Ne tároljon élelmiszert a készülékben 20 percnél hosszabb ideig.
- A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!

7.2 A polctartók

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.
4. Helyezze vissza a polctartókat az eredeti helyzetükbe. Ismételje meg a lépéseket fordított sorrendben.

Ha teleszkópos sütősínek vannak mellékelve, a rögzítőcsapoknak előre kell mutatniuk.

7.3 Karbantartás

Pirolitikus tisztítás.	Ez a program leégeti a készülékben maradt szennyeződéseket. Használja, amikor a készülék mélytisztítást igényel.
Gőz Tisztítás	Használja ezt a programot rendszeresen főzés után, hogy megakadályozza a szennyeződések ráégését. A gőz fellazítja a könnyű zsírt és az ételmaradékokat, így a készülék könnyebben tisztítható.

Égés veszélye áll fenn.

Amennyiben a sütő fölé főzőlap van beépítve, vagy a készülékszekrénybe egyéb berendezés is van szerelve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

7.4 Tisztítsa meg a víztartályt.

Ez a tisztítási eljárás eltávolítja és megakadályozza a vízkő felhalmozódását a gőzrendszerben.

1. Ürítse ki a víztartályt. Lásd: Mindennapi használat, Víztartály ürítése.
2. Öntsön a gyártó által ajánlott 250 ml folyékony vízkőoldót a víztartályba.
3. Várjon 60 perc ideig. Ürítse ki a víztartályt.
4. Öntsön350 ml vizet a víztartályba a tartály öblítéséhez. Ürítse ki a víztartályt.
5. Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel.

A vízkőoldás gyakorisága a víz keménységétől és a gőzzel történő főzés gyakoriságától függ.

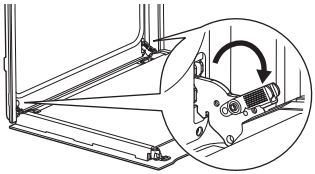
A vízkeménység meghatározásához forduljon a helyi vízműhöz.

Vízkeménység (°fH)	Gőzhasználat	Tisztítsa meg a víztartályt a következő gyakorisággal: havonta
0 - 15 (enyhe-közepes)	Gyakran (≥1 alkalom/hét)	12
	Ritkán (≤1 alkalom/hónap)	24
≥16 (nehéz - nagyon nehéz)	Gyakran (≥1 alkalom/hét)	6
	Ritkán (≤1 alkalom/hónap)	12

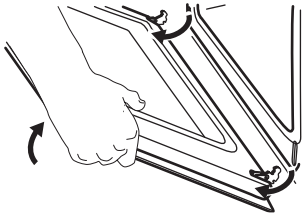
7.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

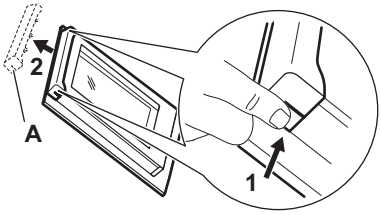
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



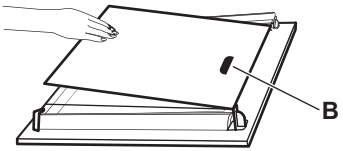
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
5. Tartsa az **A** ajtó szegőlécét az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.



6. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
7. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után helyezze vissza az üveglapokat és a sütőajtót.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. A nyomtatózónának **B** (ha van) a sütő belseje felé kell néznie. Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.

7.6 A lámpa cseréje

Húzza ki a készüléket a hálózatból, és várjon, amíg lehűl.

Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

Hátsó lámpa

1. Az üvegburát fordítsa el az eltávolításához.
2. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. Cserélje ki az izzót.
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

8. HIBAELHÁRÍTÁS

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. A szerviz részletei az elülső kereten található besorolási táblán találhatók. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát.

Ha a kijelzőn olyan hibakód jelenik meg, amely nem szerepel az alábbiakban, kapcsolja le, majd vissza a kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

A készüléket nem lehet bekapcsolni vagy működtetni. - A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy helytelenül van csatlakoztatva.

A készülék nem melegszik fel.

- Az óra nincs beállítva.
- Az ajtó nem csukódik rendesen.
- Funkciózár bekapcsolva.
- Az automatikus kikapcsolás aktiválva van.
- Gyerekzár bekapcsolva.
- A Demo üzemmód aktiválva van - inaktivációs kód: 2468.

Az izzó nem működik. - Az izzó kiégett. Cserélje ki az izzót.

A lámpa ki van kapcsolva. – A(z) Konvekciós levegő (nedves) funkció be van kapcsolva.

Víz szivárog a gőzkivezetőből. - Túl sok víz van a víztartályban. Lásd: Mindennapi használat, Víztartály ürítése.

A gőzöléses főzés nem működik. - Vízkőlerakódás van a gőzbemeneti nyílásban - tisztítsa meg a vízbemeneti nyílást (lásd Ápolás és tisztítás), vagy ha nincs víz a tartályban - töltse fel a víztartályt.

Több mint három percet vesz igénybe a víztartály kiürítése, vagy a víz kiszivárog a gőzbemeneti nyílásból. - A víztartályban vízkőmaradvány van. Lásd Ápolás és tisztítás "Tisztítsa meg a víztartályt" című fejezetet.

A víztartály üres jelzője világít. - Nincs víz a tartályban. Töltse fel a víztartályt. Ha a jelző még mindig világít, nézze meg Ápolás és tisztítás, a víztartály tisztítását.

ⓘ Az áramkimaradás mindig megszakítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

Probléma a vezeték nélküli hálózati jellel. - Ellenőrizze, hogy a mobileszköz csatlakozik-e a vezeték nélküli hálózathoz. Ellenőrizze vezeték nélküli hálózatot és az útválasztót (router). Indítsa újra a routert.

Új router telepítve vagy a router konfigurációja megváltozott. - Konfigurálja újra a készüléket és a mobileszközt.

A vezeték nélküli hálózati jel gyenge. - Helyezze a routert a lehető legközelebb a készülékhez.

A vezeték nélküli jelet zavarhatja a készülék közelében elhelyezett mikrohullámú sütő). – Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt. Kerülje a mikrohullámú sütő és a készülék távirányítás funkciójának egyidejű használatát. A mikrohullámok zavarják a(z) Wi-Fi jelet.

F102 - az ajtó nincs teljesen bezárva, vagy az ajtózár meghibásodott. Csukja be az ajtót. Kapcsolja ki és be a készüléket.

F111 – A Maghőmérő nincs megfelelően az aljzatba illesztve. Teljesen dugja be a Maghőmérő-t az aljzatba.

F240, F439 – A kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően. Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.

F601 – Hiba merült fel a Wi-Fi jelnél. Ellenőrizze a hálózati csatlakozását. Lásd Az első használat előtt, Vezeték nélküli kapcsolat.

F604 – Az első csatlakozási kísérlet ehhez: Wi-Fi nem sikerült. Kapcsolja ki és be a készüléket, majd próbálja meg ismét. Lásd Az első használat előtt, Vezeték nélküli kapcsolat.

F908 – A készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez. Kapcsolja ki és be a készüléket.

F602, F603 – A Wi-Fi nem érhető el. [1] Kapcsolja ki és be a készüléket.

9. ENERGIAHATÉKONYSÁG

9.1 Termékinformációs lap és termékinformációk a 65/2014/EU és a 66/2014/EU sz. szerint

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	NBR7P731SB 949494902 NBR7P731ST 949494903 TR7PB731SB 949494907
Energiahatékonysági szám	61.2
Energiahatékonysági osztály	A++
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	72 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő

Tömeg	NBR7P731SB	36.8 kg
	NBR7P731ST	36.8 kg
	TR7PB731SB	36.8 kg

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-1.

9.2 Információkövetelmények az (EU) 2023/826 rendelet szerint

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
Energiafogyasztás hálózati készenlét üzemmódban	2.0 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564, EN 63474.

A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és kikapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el a következőt Az első használat előtt.

[1] Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi készülékfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

9.3 Optimalizálási tippek

- Főzés közben tartsa zárva az ajtót, és kerülje a gyakori kinyitást.
- Tartsa tisztán az ajtótömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.
- Használjon fém vagy sötét, nem tükröző edényeket .
- Hagyja ki az előmelegítést, hacsak nem szükséges.
- Minimalizálja a szüneteket több étel egymás utáni sütése között.
- Amikor csak lehetséges, használja a légkeveréses főzési funkciókat (csak bizonyos modelleknél).
- Használjon maradék hőt, hogy melegen tartsa az ételt. Csökkentse a készülék hőmérsékletét legalább 3-10 perc értékre a főzés vége előtt.
- A főzés során kapcsolja ki a lámpát, hacsak nincs rá szükség.
- Konvekciós levegő (nedves) (csak kiválasztott modellek) - ez a funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Tesztek a következő szerint: IEC/EN 60350-1. A sütőajtót sütés közben be kell zárni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő optimális körülmények között működjön. Amikor ez a funkció aktív, a lámpa automatikusan kikapcsol. Egyes modelleknél ez 30 mp időt vesz igénybe.
- Ha lehetséges, kapcsolja ki a Wi-Fi-t. Tekintse meg a Az első használat előtt.
- Biztonsági okokból, ha a főzőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol. Ha hosszabb ideig akarsz működni egy főzési funkciót, állítsd be a főzési időt.
  - 12.5 ó: 30-115 °C
  - 8.5 ó: 120-195 °C
  - 5.5 ó: 200-245 °C
  - 3 ó: 250-maximum °C

10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat ♺. A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerekbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újrahasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket 🗑 a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

POLSKI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....**35**
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....**38**
3. OPIS PRODUKTU.....**41**
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....**41**
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....**42**
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....**47**
7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....**48**
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....**50**
9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....**51**
10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....**52**

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznac się z dołączoną instrukcją. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowa-

ne nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.
- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych

podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze zakładać rękawice ochronne i nosić obuwie zakrywające całe stopy.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w bezpiecznym i odpowiednim miejscu spełniającym wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegunach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy całkowicie zamknąć jego drzwi.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Moc całkowita [W]	Przekrój przewodu [mm²]
maksymalnie 1,380	3x0.75
maksymalnie 2,300	3x1
maksymalnie 3,680	3x1.5

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

2.3 Sposób użytkowania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza lub łatwopalnych oparów generowanych przez składniki potraw.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem iskier ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.
- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci bezprzewodowej Wi-Fi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - nie umieszczać naczyń ani przedmiotów bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
  - nie umieszczać folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - nie pozostawiać wilgotnych naczyń ani żywności w urządzeniu po zakończeniu gotowania.
  - zachować ostrożność podczas zdejmowania lub montowania akcesoriów.
- Przebarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie wpływają na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast używać głębokiej formy, ponieważ soki owocowe mogą powodować trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane za ścianką meblową, nie zamykać ścianki podczas użytkowania ani do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniom od ciepła i wilgoci.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Wyłączyć i odłączyć urządzenie przed konserwacją.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. Jeśli dojdzie do uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do

kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów stosować ściereczkę z mikrofibry, ciepłą wodę oraz detergenty o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

Czyszczenie pirolityczne

- Zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagrzaniem piekarnika należy usunąć z komory:
  - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym ruszty i prowadnice boczne w zetswie z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego, nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia, ponieważ urządzenie bardzo się nagrzewa i uwalnia gorące powietrze z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne uwalnia opary z pozostałości po gotowaniu oraz materiałów konstrukcyjnych. Zapewnić dobrą wentylację podczas oraz po wstępnym nagrzewaniu i czyszczeniu pirolitycznym.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub spalania resztek potraw nie są szkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci, ani osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas oraz po czyszczeniu pirolitycznym i fazie wstępnego nagrzewania nie pozwalać zwierzetom zbliżać się do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Nieprzywierające powierzchnie garnków, patelni, blach i naczyń mogą ulec uszkodzeniu podczas czyszczenia pirolitycznego w wysokiej temperaturze oraz uwalniać niewielkie ilości szkodliwych oparów.

Gotowanie na parze:

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
  - Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia po gotowaniu na parze.

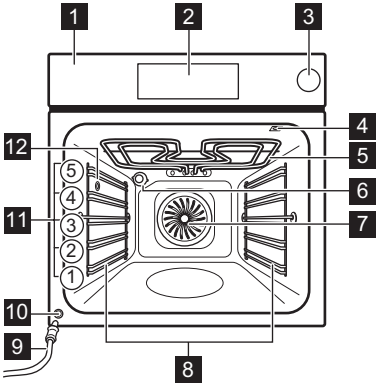
2.5 Utylizacja

⚠ OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Ogólne informacje



1 Panel sterowania
2 Wyświetlacz
3 Zbiornik na wodę
4 Gniazdo termosondy
5 Grzałka
6 Oświetlenie
7 Wentylator
8 Prowadnice blach, wyjmowane
9 Rurka odpływowa
10 Zawór spustowy wody
11 Poziomy umieszczania potraw
12 Wylot pary

3.2 Wyświetlacz

Na interaktywnym wyświetlaczu można przewijać wyświetlane treści. Ekran jest podzielony na części z dostępem do różnych funkcji gotowania i potraw. Pokazuje również aktualny stan działania urządzenia. Można przesuwać palcem po ekranie, aby poruszać się w lewo lub w prawo.

	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
	Włączanie i wyłączanie opcji.
	Zapisuje bieżące ustawienia w: Ulubione.
	Urządzenie jest zablokowane.
	Połączenie Wi-Fi jest włączone.
	Operacje zdalne jest wł.
	Zbiornik na wodę jest pusty.
	Zbiornik na wodę jest wypełniony do połowy.
	Zbiornik na wodę jest pełny.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Połączenie bezprzewodowe

Urządzenie umożliwia połączenie z siecią Wi-Fi i ze smartfonem lub tabletem. Można odbierać powiadomienia, a także sterować urządzeniem i monitorować je ze swojego smartfona lub tabletu.

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- Sieć bezprzewodowa z dostępem do Internetu.
- Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.

1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
3. Włączyć urządzenie.
4. Nacisnąć < i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu. Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
5. Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi.

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Maks. moc	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokół	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ Po połączeniu urządzenia z aplikacją może ono otrzymywać ważne aktualizacje oprogramowania. W ramach aktualizacji mogą być wprowadzone nowe funkcje, udoskonalone obecne funkcje i ikony, rozwiązane potencjalne problemy i poprawiona ogólna wydajność oprogramowania. Zainstalowaną wersję oprogramowania można sprawdzić na karcie ustawień.

4.2 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie w tym produkcie zawiera komponenty oparte na wolnym i otwartym oprogramowaniu. AEG docenia wkład społeczności zajmujących się otwartym oprogramowaniem i robotyką w projekt rozwojowy.

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

4.3 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie.

1. Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
2. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę i pozostawić piekarnik włączony na 1 godz.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę i pozostawić piekarnik włączony na 15 min.
5. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę i pozostawić piekarnik włączony na 15 min.
6. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
7. Wyczyścić wnętrze piekarnika ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Wymienić akcesoria i prowadnice blach.

4.4 Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć Ustawienia / Konfiguracja / Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Nacisnąć OK.

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Menu

Nacisnąć < i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu.

- Potrawy
- Funkcje
- Ulubione
- Programy konserwacji
- Ustawienia

5.2 Funkcje

Standardowe funkcje gotowania dla typowych produktów, w tym grzałka górna i dolna , grillowanie , gotowanie z użyciem termoobiegu i inne. Potrawy można przygotowywać w tradycyjny sposób. Więcej informacji na ten temat podanych jest na wyświetlaczu lub w aplikacji.

Lista funkcji jest zależna od wersji oprogramowania.

1. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
2. Wybrać funkcję gotowania i dostosować ustawienia.
3. Rozpocząć gotowanie i postępować zgodnie z poleceniami na wyświetlaczu. Termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub w trakcie gotowania (jeśli funkcja ta jest dostępna).

Patrz Codzienne użytkowanie, „Termosonda”.

4. ^ - nacisnąć, aby dostosować ustawienia w trakcie gotowania.



Góra
Intensywne nagrzewanie do szybkiego przyrumieniania od góry.



Dół
Równomiernie zarumienia spód potraw. Doskonałe do pizzy lub placków oraz wykańczania ciast lub quiche. Rozgrzać wstępnie piekarnik i piec na najniższym ruszcie.



Termoobieg
Do codziennego przyrządzania posiłków na wielu poziomach. Pozwala uzyskać równomiernie przyrządzone potrawy bez mieszania smaków. Ustawić temperaturę niższą niż dla Góra i dół.



Góra i dół
Do codziennego przyrządzania posiłków na jednym poziomie. Dobre do wszystkich potraw, jak zapiekanki i wypieki.



Termoobieg i góra
Większe kawałki mięsa i drób z kośćmi – delikatne i z chrupiącą skórką.



Termoobieg, góra i dół
Ta funkcja idealnie nadaje się do podgrzewania gotowych posiłków.



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



Mało pary
Funkcja ta jest przeznaczona do pieczenia mięsa, potraw z piekarnika i casseroli. Połączenie pary i ciepła tworzy delikatne konsystencje i chrupiące powierzchnie.



Termoobieg wilgotny
Lekkie i puszyste wypieki. Drzwi powinny być zamknięte, aby utrzymać odpowiednią wilgotność w piekarniku.



Odgrzewanie
Ta funkcja delikatnie odgrzewa pozostałości potraw za pomocą pary (110–130°C - wilgotne odgrzewanie, 130–200°C - odgrzewanie, po którym potrawy są bardziej chrupiące).



Grill
Równomiernie grilluje lub zarumienia warzywa lub mięso. Dobre również do opiekania pieczywa.



Wyrastanie ciasta
Optymalna temperatura umożliwia szybkie wyrastanie ciasta.



Rozmrażanie
Delikatne rozmrażanie produktów do dalszej obróbki.



Duszenie
Pozwala uzyskać delikatne, soczyste gulasze, wolno gotując wszystkie składniki razem.



Opiekanie
Pozwala uzyskać chrupiącą skórkę i delikatne wnętrze mięsa, drobiu lub warzyw.



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



Termoobieg (niska temp.)
Wolne pieczenie wydłuża czas przyrządzania, ale daje lepszy efekt pieczenia. Przed włożeniem mięsa do piekarnika należy je obsmażyć.



Pasteryzowanie
Pozwala uzyskać soczyste owoce i warzywa zawekowane w niskiej temperaturze. Umieścić odporne na ciepło słoiki na blasze do pieczenia wypełnionej wodą.



Podgrzewanie talerzy
Do podgrzewania talerzy.



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



Suszenie
Równomierne suszenie owoców, ziół i warzyw w niskiej temperaturze. Podczas suszenia należy od czasu do czasu otwierać drzwi, aby poprawić efekt suszenia.



Zestaw do gotowania na parze
Skoncentrowana para zapewnia bardziej aromatyczne efekty gotowania warzyw, owoców morza i gulaszów.



AirFry Plus
Łączy parę i smażenie bez tłuszczu, zapewniając chrupkie, soczyste i zdrowe dania.



PizzaExpert
Do szybkiego pieczenia pizzy z chrupiącym spodem oraz miękkimi, puszystymi brzegami.



Gotowanie standardowe
Równomiernie przygotuj każdą świeżą lub mrożoną potrawę.

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

5.3 Funkcje gotowania na parze

Funkcje: Mało pary, Termoobieg, dół i para, AirFry Plus pozwalają używać ciepła i pary, aby potrawy były chrupiące i soczyste.

Zestaw do gotowania na parze - funkcji tej należy używać z akcesorium parowar do gotowania na parze.

1. Przejść do menu i wybrać Funkcje.
2. Ustawić funkcję gotowania na parze. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne ustawienia.
3. Ustawić temperaturę i poziom pary, jeśli jest dostępny.
4. Nacisnąć START i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
5. Nacisnąć zbiornik na wodę, aby go otworzyć.
6. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą z kranu do maksymalnego poziomu (ok. 350 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nie nalewać innych cieczy.
   Nie przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika na wodę. Grozi to wyciekiem wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.
7. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

8. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.
9. Po zakończeniu pieczenia wyłączyć urządzenie. Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.
10. Po każdym gotowaniu na parze należy zawsze opróżnić zbiornik na wodę, aby zapobiec gromadzeniu się kamienia i uniknąć awarii, na przykład wycieku wody z wylotu pary. Przed opróżnieniem odczekać co najmniej 60 min, aby uniknąć poparzenia gorącą wodą.

5.4 Potrawy

Funkcja gotowania wspomaganego proponuje ustawienia do gotowania różnych potraw, w tym instrukcje krok po kroku, temperaturę i czas gotowania. Ustawienia można zmieniać podczas gotowania i wybierać preferowany sposób gotowania, w tym użycie termosondy. Dostępność każdej opcji zależy od wybranej potrawy.

1. Przejść do menu i wybrać Potrawy.
2. Następnie należy wybrać rodzaj potrawy i postępować zgodnie z zaleceniami wyświetlanymi na ekranie.

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

5.5 PizzaExpert

Funkcja ta pozwala szybko upiec pizzę w wysokiej temperaturze za pomocą akcesorium PizzaExpert. Równomiernie rozprowadza ona ciepło, zapewniając chrupiący, równomiernie zarumieniony spód oraz delikatne ciasto.

Jej dostępność zależy od wersji oprogramowania. Urządzenie może już być wyposażone w tę funkcję lub można ją aktywować w aplikacji za pomocą kodu dostarczonego wraz z akcesorium. Podczas aktywacji urządzenie musi być połączone z aplikacją.

5.6 Opcje wstępnego nagrzewania

Urządzenie wyposażono w kilka funkcji wstępnego nagrzewania i podgrzewania zapewniających optymalne efekty gotowania.

- Brak - konwencjonalna metoda wstępnego nagrzewania urządzenia. Jest ona ustawiona jako domyślna i dostępna dla wszystkich funkcji pieczenia. Można ją zmienić na inną funkcję wstępnego nagrzewania.
- Smart - pomaga zoptymalizować zużycie energii podczas nagrzewania piekarnika w porównaniu do funkcji Szybki.
- Szybki - skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji.

5.7 Timer

1. Wybrać funkcję gotowania i ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć Timer.
3. Ustaw czas trwania. Można wybrać preferowane zakończenie działania naciskając jeden z tych symboli.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić i powrócić do ekranu głównego.

Zakończ działanie

	Alarm dźwiękowy - ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, słychać sygnał dźwiękowy.
	Alarm dźwięk. i wył. - ustawianie odliczania czasu. Gdy zakończy się odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja gotowania wyłączy się.
	Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Timer może być używany niezależnie, nawet gdy piekarnik nie pracuje.

Niektóre funkcje zegara mogą być niedostępne w niektórych trybach gotowania.

Nacisnąć +5 min, aby wydłużyć czas gotowania.

Uruchomienie z opóźnieniem

Można opóźnić rozpoczęcie i/lub zakończenie gotowania.

1. Wybrać funkcję gotowania i dostosować ustawienia.
2. Nacisnąć ••• .
3. Nacisnąć Uruchomienie z opóźnieniem.
4. Przewinąć, aby ustawić wybrany czas rozpoczęcia i nacisnąć: OK.
5. Można teraz ustawić żądaną wartość Godzina zakończenia lub nacisnąć OK, aby pominąć ten krok.
6. Nacisnąć OK, aby powrócić do ekranu głównego.

Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Nacisnąć ^ / Timer.
2. Ustaw nową wartość timera. Nacisnąć: OK.

5.8 Ulubione ♥

Ta funkcja jest dostępna tylko dla wybranych modeli.

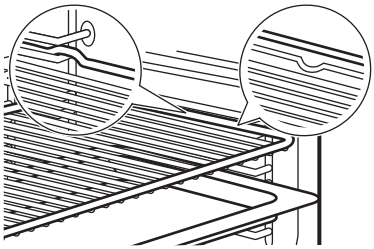
Można zapisać do 20 ulubionych ustawień, np. funkcje gotowania i potrawy.

Aby zapisać ustawienie, należy wybrać preferowaną opcję i nacisnąć ♡.

5.9 Akcesoria

Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dostarczone do urządzenia. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Ruszt musi dotykać tylnej części piekarnika, a nóżki muszą być skierowane w dół. Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.



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

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Pod blachą perforowaną umieścić dodatkową blachę, aby zebrać kapiące płyny.

5.10 Termosonda

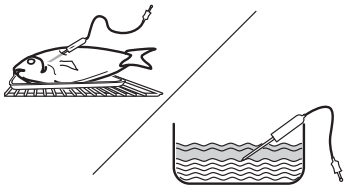
Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura piekarnika . Powinna być co najmniej o 25°C wyższa niż temperatura termosondy., ale nie może przekraczać 250°C .
- - temperatura termosondy.

1. Wybrać funkcję gotowania w menu: Funkcje lub potrawę w menu: Potrawy.
2. W razie potrzeby ustawić temperaturę piekarnika i czas pieczenia.
3. Potwierdzić ustawienia i rozpocząć gotowanie.
4. Włożyć końcówkę termosondy w środek najgrubszej części mięsa lub ryby. Gdy przygotowuje się zapiekankę należy

umieścić końcówkę czujnika temperatury dokładnie w środku, w stałym składniku. Upewnić się, że końcówka nie dotyka dna naczynia do pieczenia.



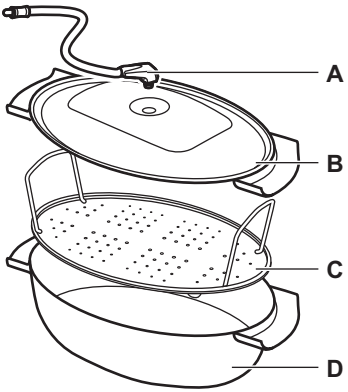
5. Włożyć przygotowaną potrawę do piekarnika.
6. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol i obecna temperatura termosondy:

7. ^ - nacisnąć , aby dostosować ustawienia.
8. Wybrać kartę Termosonda, aby ustawić temperaturę czujnika wewnątrz potrawy lub ustawić preferowaną opcję:
   - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
   - Alarm dźwięk. i wył. — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.
9. Potwierdzić ustawienia.
10. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.
11. STOP - nacisnąć, aby wyłączyć funkcję gotowania.
12. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

5.11 Gotowanie na parze w garnku parowym

1. Gotowanie należy rozpocząć w zimnym piekarniku.
2. Napełnić zbiornik wody wodą z kranu w ilości 350 ml.
3. Umieścić potrawę na stalowym ruszcie (C) w garnku parowym i przykryć go pokrywką (B).

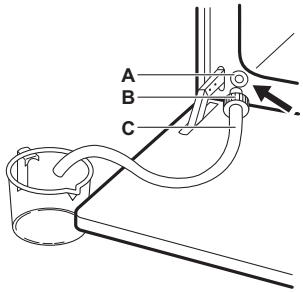


4. Umieścić rurkę dyszy (A) w otworze w pokrywie.
5. Umieść garnek parowy (D) na pierwszym poziomie od dołu.
6. Podłączyć drugi koniec rurki dyszy do otworu wlotowego pary. Patrz Opis produktu.
7. Wybrać funkcję Zestaw do gotowania na parze. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

5.12 Opróżnianie zbiornika na wodę

Wskaźnik zbiornika na wodę	
	Zbiornik jest pełny.
	Zbiornik jest napełniony w połowie.
	Zbiornik jest pusty. Napełnić zbiornik.

1. Wyłączyć urządzenie i upewnić się, że ostygło.
2. Podłączyć rurę odpływową **C** do zaworu wylotowego **A** przez złącze **B**.



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

5.13 Blokada uruchomienia

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

1. Wejdź do menu:
2. Wybrać Ustawienia / Preferencje / Blokada uruchomienia.

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

6. WSKAZÓWKI I PORADY

6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja gotowania
°C	Temperatura
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
	Informacje dodatkowe

6.2 Termoobieg wilgotny

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

	°C			
Słodkie bułki, 16 szt.	180	2	20 - 30	1)
Bułki, 9 szt.	180	2	30 - 40	1)
Pizza, mrożona, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rolada biszkoptowa	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Suflet, 6 szt.	200	3	25 - 30	3)
Biszkoptowy spód tarty	180	2	15 - 25	4)
Biszkopt królowej Wiktorii	170	2	40 - 50	5)
Gotowana ryba, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Cała ryba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet z ryby, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Mięso z wody 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Szaszłyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Ciastka, 16 szt.	180	2	20 - 30	1)
Makaroniki, 24 szt.	180	2	25 - 35	1)
Babeczki, 12 szt.	170	2	30 - 40	1)
Ciasto pikantne, 20 szt.	180	2	25 - 30	1)
Kruche ciasteczka, 20 szt.	150	2	25 - 35	1)
Tartletki, 8 szt.	170	2	20 - 30	1)
Warzywa, z wody, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omlet wegetariański	200	3	25 - 30	6)
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę
2) Użyć ruszt.
3) Umieścić sześć ceramicznych kokilek na ruszcie
4) Użyć formę do tarty na ruszcie
5) Użyć naczynie do pieczenia na ruszcie
6) Użyć blachę do pieczenia pizzy na ruszcie

6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

		°C		
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)

		°C		
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 i 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 i 3	170	50 - 60	3)2)

		°C		
Bułka maślana				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 i 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tosty				
	4	maks.	1 - 5	3)2)

1) Użyć Blacha do pieczenia ciasta.
2) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.
3) Użyć Ruszt.

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- Uporczywe zabrudzenia należy usuwać specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.
- Użyć środka odkamieniającego w płynie, aby usunąć osad z kamienia. Należy używać wyłącznie oryginalnego środka odkamieniającego dostarczonego lub zalecanego przez producenta, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.
- Wilgoć może skraplać się w urządzeniu lub na szklanych panelach drzwi. Aby ograniczyć skraplanie, należy pozostawić urządzenie włączone na 10 minut przed gotowaniem. Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

7.2 Wyjmowanie prowadnic blach

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.
4. Z powrotem wstawić prowadnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

7.3 Programy konserwacji

Czyszczenie pirolityczne	Ten program wypala resztki zanieczyszczeń w urządzeniu. Używać zawsze, gdy urządzenie wymaga dokładnego czyszczenia.
Czyszczenie parowe	Należy regularnie aktywować ten program po gotowaniu, aby zapobiec przypalaniu się zanieczyszczeń. Para zmiękcza lekkie pozostałości tłuszczu i resztek jedzenia, co znacznie ułatwia czyszczenie urządzenia.

Występuje zagrożenie poparzeniem.

Jeśli nad piekarnikiem zainstalowana jest płyta grzejna lub w tej samej szafce znajdują się inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

7.4 Wyczyścić zbiornik na wodę.

Czyszczenie usuwa kamień i zapobiega jego osadzaniu się w układzie parowym.

1. Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienne użytkowanie, Opróżnianie zbiornika na wodę.

2. Wlać ml 250 zalecanych przez producenta środków odkamieniających w płynie do zbiornika na wodę.
3. Odczekać 60 min. Opróżnić zbiornik na wodę.
4. Wlać 350 ml wody do zbiornika na wodę, aby go przepłukać. Opróżnić zbiornik na wodę.
5. Umyć rurkę odpływową ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Okres między odkamienianiem zależy od twardości wody i jak często gotuje się na parze.

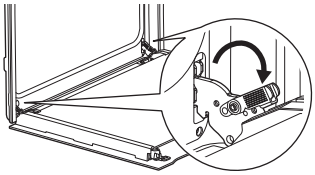
Skontaktować się z dostawcą wody, aby sprawdzić poziom twardości wody.

Twardość wody (°fH)	Użycie pary	Częstotliwość czyszczenia zbiornika na wodę (miesiące):
0 - 15 (miękka do średniej)	Często (≥1 raz/tydzień)	12
	Rzadko (≤1 raz/miesiąc)	24
≥16 (twarda do bardzo twardej)	Często (≥1 raz/tydzień)	6
	Rzadko (≤1 raz/miesiąc)	12

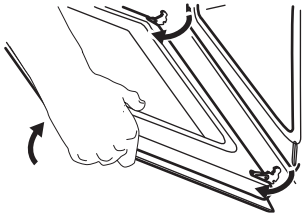
7.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby piekarnika można wymontować do czyszczenia. Nie używać urządzenia bez szyb.

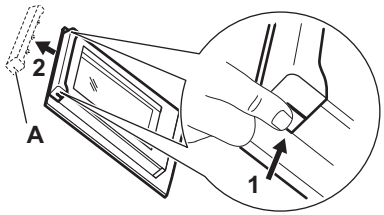
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



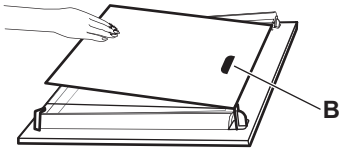
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



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



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



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

Umieścić szyby z powrotem we właściwej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Strefa drukowania **B** (jeśli występuje) musi być zwrócona w stronę wnętrza piekarnika. Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

7.6 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i zaczekać, aż ostygnie.

Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę.
4. Założyć szklany klosz.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Szczegóły serwisowe znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na przedniej ramie. Jest widoczna po otworzeniu drzwi. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, nie podany poniżej, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Nie można włączyć ani obsługiwać urządzenia. - Urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego lub jest podłączone nieprawidłowo.

Urządzenie nie nagrzewa się.

- Nie ustawiono aktualnego czasu.
- Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
- Blokada panelu jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.
- Blokada uruchomienia jest wł.
- Tryb demonstracyjny jest włączony – kod wyłączający: 2468.

Lampa nie działa. - Lampa jest przepalona. Wymienić oświetlenie.

Lampa jest wyłączona. - Aktywowany jest Termoobieg wilgotny.

Z wylotu pary wycieka woda. - W zbiorniku na wodę jest za dużo wody. Patrz rozdział Codzienne użytkowanie, Opróżnianie zbiornika na wodę.

Funkcja gotowania na parze nie działa. - W otworze wylotowym pary znajduje się osad wapienny - oczyścić zbiornik na wodę (patrz Pielęgnacja i czyszczenie) lub jeśli w zbiorniku nie ma wody - napełnić zbiornik wodą.

Opróżnienie zbiornika na wodę zajmuje więcej niż trzy minuty lub woda wycieka z otworu wylotowego pary. - W zbiorniku na wodę znajduje się osad kamienia. Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Czyszczenie zbiornika na wodę.

Wskaźnik pustego zbiornika na wodę jest włączony. - Brak wody w zbiorniku. Napełnić zbiornik na wodę. Jeśli wskaźnik nadal jest włączony, patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Czyszczenie zbiornika na wodę.

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

Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej. - Sprawdzić, czy smartfon jest połączony z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Uruchomić ponownie router.

Zainstalowano nowy router lub zmieniono konfigurację routera. - Skonfigurować ponownie urządzenie oraz smartfon.

Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby. - Ustawić router jak najbliżej urządzenia.

Kuchenka mikrofalowa znajdująca się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej. - Wyłączyć kuchenkę mikrofalową. Unikać jednoczesnego korzystania z kuchenki mikrofalowej i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofale zakłócają sygnał Wi-Fi.

F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona. Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.

F111 - Termosonda nie jest prawidłowo włożone do gniazdka. Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.

F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo. Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że pola dotykowe są czyste.

F601 - wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi. Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz: Przed pierwszym użyciemPołączenie bezprzewodowe

F604 - nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z Wi-Fi. Wyłączyć i włączyć urządzenie i spróbować ponownie. Patrz: Przed pierwszym użyciemPołączenie bezprzewodowe

F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania. Włączyć i wyłączyć urządzenie.

F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne. [1] Włączyć i wyłączyć urządzenie.

9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

9.1 Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy		AEG
Dane identyfikacyjne modelu		NBR7P731SB 949494902 NBR7P731ST 949494903 TR7PB731SB 949494907
Wskaźnik efektywności energetycznej		61.2
Klasa sprawności energetycznej		A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny		0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji		0.52 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródła ciepła		Elektryczność
Pojemność		72 l
Rodzaj piekarnika		Piekarnik do zabudowy
Masa	NBR7P731SB	36.8 kg
	NBR7P731ST	36.8 kg
	TR7PB731SB	36.8 kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

9.2 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2,0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Oszczędne gotowanie

- Podczas pieczenia zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.
- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Stosować metalowe lub ciemne naczynia pochłaniające ciepło .
- Pominąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.
- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- W miarę możliwości należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.
- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne. .
- Termoobieg wilgotny Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia tak, aby działanie funkcji nie było zakłócane, a piekarnik działał optymalnie. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.
- W miarę możliwości wyłączyć Wi-Fi. Patrz Przed pierwszym użyciem.
- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja gotowania jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Aby dłużej korzystać z funkcji gotowania, należy ustawić czas przygotowania potrawy.
  - 12.5 godz: 30-115 °C

[1] Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

– 8.5 godz: 120-195 °C
– 5.5 godz: 200-245 °C
– 3 godz: 250 – maksimum °C

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.