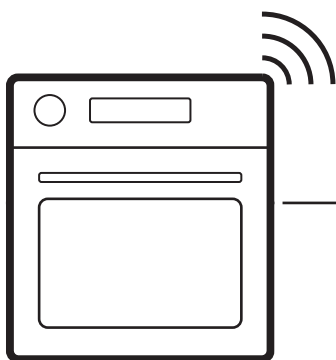


AEG



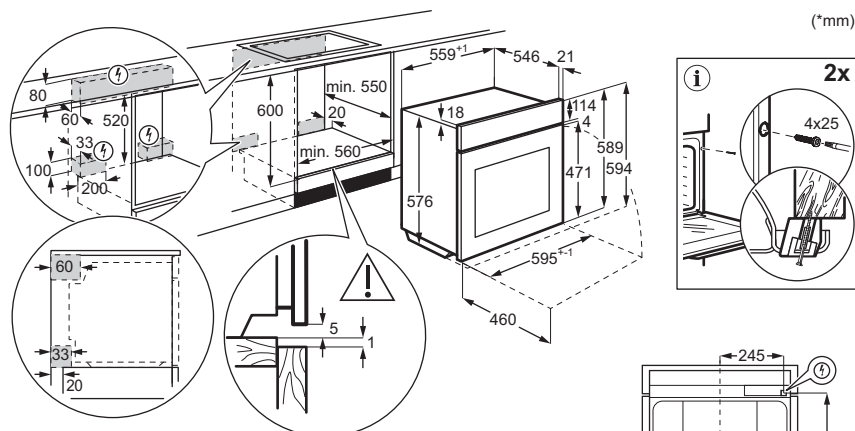
aeg.com/register



NBP8S731AB
PO8000ST
TP8SB73XAB
TP8SB73XAT
TS80PT
V8SBP731AB

INSTALACE / MONTAGE / INŠTALÁCIA

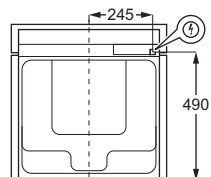
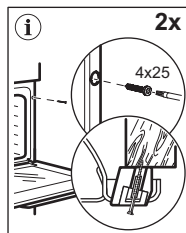
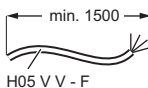
(*mm)



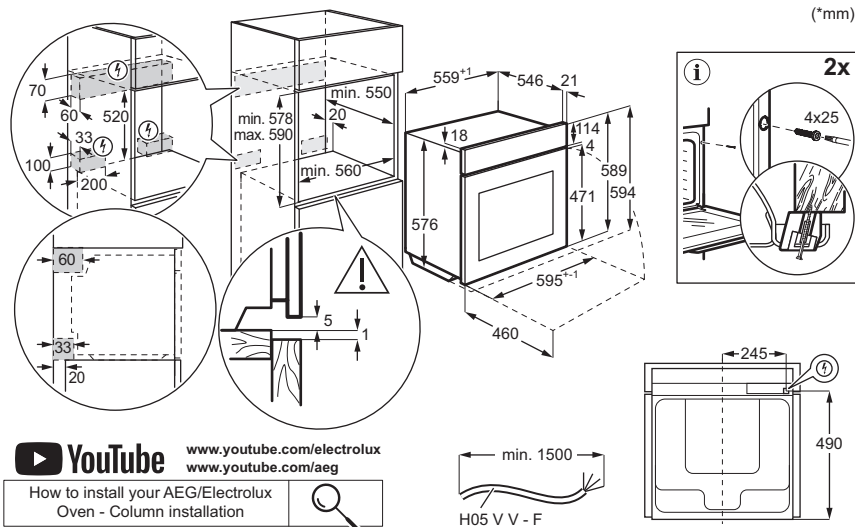
YouTube

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

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



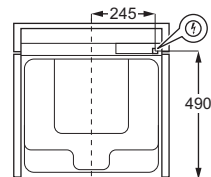
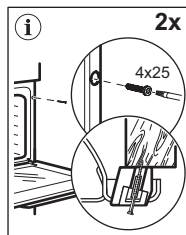
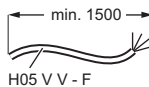
(*mm)



YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation



ČESKY

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	7
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
6. TIPY A RADY.....	12

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	14
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	16
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	17
10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	18

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Dě-

ti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem a mobilními zařízeními s aplikací.
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácímu použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdříve jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče se ujistěte, že je vodorovný a dvířka se otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Spotřebič musí být uzemněn. Vždy používejte správně instalovanou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez nářadí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebič od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

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

- Spotřebič nijak neupravujte.
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek spotřebiče během provozu, protože může být uvolněn horký vzduch a hořlavé směsi z alkoholových ingrediencí.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Při otevřených dvířkách udržujte jiskry a otevřený oheň v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Ke konzervování používejte pouze schválené sklenice a nádoby.
- V blízkosti spotřebiče nepokládejte hořlavé výrobky.
- Svě heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nedávejte nádobí nebo předměty přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nedávejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po vaření nenechávejte v přístroji vlhké nádobí a jídlo.
 - Buďte opatrní při odstraňování nebo instalaci příslušenství.
- Změna barvy smaltu nebo nerezové oceli nemá vliv na výkon spotřebiče.
- Pro vlhké doryt použijte hlubokou formu, protože ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Pokud je spotřebič nainstalován za nábytkovou deskou, nezavírejte desku během používání nebo dokud se spotřebič zcela neochladí, aby se předešlo poškození teplem a vlhkostí.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými specifikacemi.
- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Ujistěte se, že je spotřebič studený, abyste zabránili rozbití skla. Jsou-li skleněné panely dveří poškozené, požádejte autorizované servisní středisko o výměnu.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní.
- Po každém použití spotřebič, jeho vnitřní prostor a příslušenství očistěte a osušte, aby nedocházelo ke kondenzaci páry, korozi a poškození povrchu.
- Pravidelně kontrolujte výrobek na známky zhoršení, které by mohly učinit výrobek nevhodným pro kontakt s potravinami, jako jsou praskliny, puchýře, odlupování, smršťení, lepivost, koroze nebo jiné viditelné změny v textuře či vzhledu. Dodržujte pokyny pro čištění a údržbu, abyste předešli zhoršení.
- K čištění spotřebiče a příslušenství použijte hadřík z mikrovlákna, teplou vodu a neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní prostředky, podložky, rozpouštědla, ostré nebo kovové předměty.
- Při používání spreje do trouby dodržujte bezpečnostní pokyny na obalu.

Vaření v páře

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

2.5 Likvidace

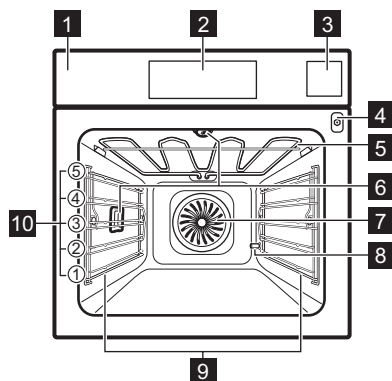
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pro pečicí sondu
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor

- 8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9 Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 10 Polohy mřížky

3.2 Displej

Displej je plně interaktivní a rolovatelný. Je rozdělen do jasně definovaných sekcí, které poskytují přístup k různým funkcím vaření a pokrmům. Také zobrazuje aktuální provozní stav. Pro navigaci doleva nebo doprava můžete přejít prstem přes obrazovku.



Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.



K zapnutí a vypnutí funkcí.



Uložení aktuálního nastavení do: Oblíbené.



Spotřebič je uzamčen.



Připojení k síti WiFi je zapnuté.



Dálkové ovládání je zapnuté.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 Bezdrátové připojení

Spotřebič umožňuje připojení k síti Wi-Fi a propojení s mobilním zařízením. Z mobilního zařízení můžete přijímat oznámení a spotřebič ovládat a sledovat.

K připojení spotřebiče potřebujete:

- Bezdrátovou síť s připojením k internetu.
 - Mobilní zařízení připojené ke stejné bezdrátové síti.
1. Chcete-li stáhnout aplikaci, naskenujte QR kód na zadní straně obálky návodu k obsluze. Aplikaci můžete také stáhnout přímo z obchodu s aplikacemi.
 2. Podle pokynů připojte aplikaci.
 3. Zapnete spotřebič.
 4. Stisknutím < a přejetím prstem doleva otevřete nabídku. Vyberte: Nastavení / Připojení.

5. Stisknutím tlačítka zapnete nebo vypnete: WiFi.

Bezdrátový modul spotřebiče se spustí do 90 sek.

Frekvence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maximální výkon	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ Když je spotřebič připojen k aplikaci, může dostávat důležité aktualizace softwaru. Tyto aktualizace mohou zavést nové funkce, vylepšit stávající funkce a ikony, řešit potenciální problémy a zlepšit celkový výkon softwaru. Chcete-li zkontrolovat verzi nainstalovaného softwaru, přejděte na kartu nastavení.

4.2 Softwarové licence

Software v tomto produktu obsahuje komponenty, které jsou založeny na bezplatném softwaru s otevřeným zdrojovým kódem. AEG oceňuje příspěvky komunit otevřeného softwaru a robotiky k vývojovému projektu.

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto přístupných bezplatných softwarových součástí, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://aeg.opensource-repository.com> (složka NIU6).

4.3 První přehřívání a čištění

Před prvním použitím prázdný spotřebič přehřejte. Ze spotřebiče může vycházet nepřijemný zápach a kouř. Místnost vyvětrejte.

1. Vyjměte všechno příslušenství a drážky na rošty.
2. Vstupte do nabídky a zvolte funkci.
3. Na displeji se zobrazí zpráva pro zahájení přehřívání.
4. Potvrďte spuštění a postupujte podle pokynů na displeji.
5. Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
6. Vnitřek trouby očistěte hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného čistícího prostředku.

Vraťte zpět příslušenství a drážky na rošty.

4.4 Denní čas

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte: Nastavení / Nastavení / Denní čas.
3. Nastavte čas.
4. Stiskněte: OK.

4.5 Tvrdost vody

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte zadat stupeň tvrdosti vody. Použijte zkušební papír nebo tvrdost vody ověřte u svého dodavatele vody.

1. Zkušební papír vložte do kohoutkové vody přibližně na 1 sek. Nepoužívejte tekoucí vodu.
2. Protřeptejte testovací papír, abyste odstranili zbývající vodu.
3. Po 1 min zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.
4. Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

Barvy na zkušební papíru se budou dále měnit. Do 1 min po testování zkontrolujte tvrdost vody.

Stupeň tvrdosti vody	Zkušební papír
1 - měkká	
2 - středně tvrdá	
3 - tvrdá	
4 - velmi tvrdá	

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Nabídka

Stisknutím < a přejetím prstem doleva otevřete nabídku.

- Pokrmy
- Funkce
- Oblíbené
- Programy údržby
- Nastavení

5.2 Funkce

Standardní funkce pro běžné vaření, včetně horního a spodního ohřevu , grilování , horkovzdušného pečení  a další. Pokrmy můžete připravovat tradičním způsobem. Více informací naleznete v popisu displeje nebo v aplikaci.

Seznam funkcí se může lišit v závislosti na verzi softwaru.

1. Vstupte do nabídky a vyberte: Funkce.
2. Zvolte funkci vaření a upravte nastavení.
3. Začněte s přípravou a postupujte podle pokynů na displeji. Teplotní sonda můžete připojit kdykoli před nebo během vaření (pokud je k dispozici). Viz Denní používání, „Teplotní sonda“.
4. ^ - stisknutím upravíte nastavení během přípravy jídla.

	Horní ohřev Intenzivní teplo pro rychlé dopečení na horní straně.
	Spodní ohřev Opečte rovnoměrně spodní stranu pokrmu dozlatova. Vhodné na přípravu pizzy nebo závinů, a také na dopečení buchet nebo slaných koláčů. Předehřejte troubu a použijte nejnižší úroveň roštu.
	Horký vzduch Pro každodenní vaření na více úrovních. Získejte rovnoměrně uvažené pokrmy bez míchání příchutí. Nastavte nižší teplotu než pro Horní a spodní ohřev.
	Horní a spodní ohřev Pro každodenní pečení na jedné pozici. Vhodné pro všechny pokrmy jako dušená, zapékaná a pečená jídla.
	Horký vzduch & horní ohřev Opékejte větší kusy masa a drůbeže s kostmi, aby byly křehké a křupavé.
	Horký vzduch & spodní ohřev Rovnoměrně propeče těsto s křupavou kůrkou. Ideální pro přípravu pizzy, slaných koláčů, buchet či sladkých koláčů.
	Horký vzduch, horní a spodní ohřev Tato funkce je ideální pro hotová jídla.
	Steamify Sladění správného množství páry se zvolenou teplotou.
	ProSteam Dosáhnete křehkých výsledků a křupavého povrchu pomocí páry a ohřevu. Vhodné pro přípravu zeleniny, dušených/zapékaných jídel a masa.
	Vlhký horkovzduch Při pečení dosáhnete lehkých a nadýchaných výsledků. Nechte dveře zavřené, aby se v troubě udržela vlhkost.
	Pára Nepřetržitá pára pro zdravé jídlo plné chuti.

	Ohřívání Tato funkce slouží k šetrnému ohřátí jídla v páře.
	Gril Ugrilujte rovnoměrně zeleninu nebo maso. Vhodné také pro opékání chleba.
	SousVide Pečte vakuované potraviny na přesnou teplotu, abyste dosáhli té nejlepší chutě a struktury.
	Kynutí těsta Optimalizovaná teplota pro kynutí.
	Ohřev Dodejte den starému pečivu svěží vůni a křehkost.
	Rozmrazování Jemné rozmrazování před další přípravou.
	Dusit Dosáhněte jemného, šťavnatého výsledku pomalým vařením všech surovin dohromady.
	Pečené Dosáhněte navenek křupavého a uvnitř měkkého výsledku u masa, drůbeže či zeleniny.
	Pečení chleba Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a pečivo s profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
	Nízkoteplotní pečení Nízkotepl pečení prodlužuje dobu pečení, ale přináší lepší výsledky vaření. Než vložíte maso do trouby, prudce jej opečte.
	Zavařit Konzervujte při nízké teplotě šťavnaté ovoce a zeleninu. Žárovzdorné sklenice na konzervování položte na plech na pečení naplněný vodou.
	Ohřev talířů. Na přehřívání talířů před servírováním.
	Uchovat teplé Udržuje jídlo teplé pro servírování. Upozorňujeme, že některé pokrmy se mohou i nadále péci a vysušet, zatímco se udržují teplé. V případě potřeby pokrmy zakryjte.
	Sušení Usušte rovnoměrně ovoce, bylinky a zeleninu na nízkou teplotu. Během sušení občas otevřete dvířka, aby se zlepšil výsledek sušení.
	AirFry Plus Pára a fritování horkým vzduchem pro křupavá, šťavnatá a zdravější jídla.

Během některých funkcí vaření se při teplotě nižší než 80 °C může osvětlení automaticky vypnout.

5.3 Funkce pečení v páře

Tyto funkce vám umožňují používat teplo a páru k uchování jídel křupavých a šťavnatých. Použijte je k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.

Existují dva způsoby přípravy jídla pomocí parních funkcí: nastavením teploty nebo nastavením úrovně páry.

 **Steamify** /  **Pára** - nastavte teplotu. Úroveň páry se automaticky upraví.

 **ProSteam** - nastavte úroveň páry. Zobrazí se vhodná teplota.

 **AirFry Plus** - nastavte úroveň páry. Zobrazí se vhodná teplota.

1. Vstupte do nabídky a vyberte: Funkce.
2. Nastavte funkci pečení v páře. Na displeji se zobrazí dostupná nastavení.
3. Nastavte teplotu a úroveň páry, je-li k dispozici.
4. Stiskněte: START a postupujte podle pokynů na displeji.
5. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete a vyjměte.
6. Nádrž na vodu dolijte studenou vodou na maximální úroveň hladiny (asi 950 ml). Nepoužívejte jiné tekutiny. Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.
7. V případě potřeby otřete vnějšík zásobníku na vodu měkkým hadříkem. Zatlačte nádržku na vodu do původní polohy.

Pára se objeví přibližně za dvě minuty min. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.

8. Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplněte zásobník na vodu.
9. Vylijte zásobník na vodu.
10. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Zbytková voda může v interiéru trouby kondenzovat.
11. Vypněte spotřebič.
12. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte vnitřek trouby pomocí měkkého hadříku.

5.4 Pokrmy

Asistované vaření navrhuje nastavení pro různá jídla, včetně postupu přípravy krok za

krokem, teploty a času přípravy. Během vaření můžete upravovat nastavení a vybrat preferovaný způsob vaření, včetně použití kuchyňské sondy. Nabídka možností závisí na daném pokrmu.

1. Vstupte do nabídky a vyberte .

2. Vyberte typ jídla a pokrm a postupujte podle pokynů na obrazovce.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

5.5 Funkce předehřívání

Spotřebič je vybaven několika možnostmi předehřívání a ohřevu pro zajištění optimálních výsledků přípravy.

- **Není** - konvenční způsob předehřívání spotřebiče. Je nastaven jako výchozí a dostupný pro všechny funkce vaření. Preferenci lze změnit na jiný typ předehřívání.
- **Chytrý** - pomáhá optimalizovat spotřebu energie během ohřevu trouby ve srovnání s Rychlý.
- **Rychlý** - zkracuje dobu ohřevu. Je k dispozici pouze pro některé funkce.

5.6 Časovač

1. Zvolte funkci vaření a nastavte teplotu.
2. Stiskněte: Časovač.
3. Nastavení trvání. Preferované ukončení akce můžete zvolit stisknutím jednoho ze symbolů.
4. Pro potvrzení stiskněte OK a vraťte se na hlavní obrazovku.

Ukončit akci



Zvukový signál – nastavte odpočítávání. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.



Zvuk. signál a konec pečení. – nastavte odpočítávání. Když časovač skončí, zazní signál a vaření se zastaví.



Jen pop-up zprávy – po uplynutí času se na displeji zobrazí zpráva.

Časovač lze používat nezávisle, i když trouba není v provozu.

Některé funkce hodin nemusí být k dispozici u určitých funkcí vaření.

Stisknutím +5 min prodloužíte dobu přípravy.

Odložený start

Můžete provést odložení startu nebo konce přípravy jídla.

1. Zvolte funkci vaření a upravte nastavení.
2. Stiskněte ***.
3. Stiskněte : Odložený start.
4. Posunutím nastavte požadovaný čas spuštění a stiskněte OK.
5. Nyní můžete nastavit požadovanou hodnotu Čas ukončení nebo stisknutím OK tento krok přeskočit.
6. Stisknutím OK se vraťte na hlavní obrazovku.

Změna nastavení časovače

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

1. Stiskněte ^ / Časovač.
2. Nastavení nové hodnoty časovače. Stiskněte: OK.

5.7 Oblíbené ♥

Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

Můžete uložit až 20 ze svých oblíbených nastavení, jako je funkce vaření a doba přípravy.

Chcete-li uložit nastavení, vyberte preferovanou možnost a stiskněte ♥.

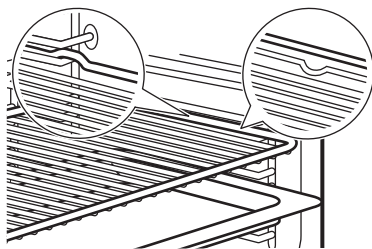
5.8 Příslušenství



Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na prodejce.

Vložte příslušenství (drátěnou polici / táč) mezi vodící lišty držáku police. Ujistěte se, že se police dotýká zadní stěny vnitřního prostoru trouby. Malé prohloubení v horní části zvyšuje bezpečnost a chrání před převrácením. Okraj kolem police zabraňuje sklouznutí nádoby z police.



Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.

Pokud má tvarovaný rošt sklon, umístěte jej směrem k přední části vnitřku trouby.

Pokud je na příslušenství nápis, ujistěte se, že je otočeno směrem k vám.

Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.

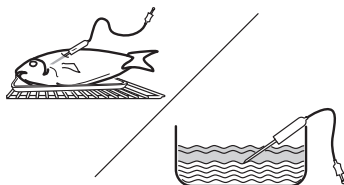
5.9 Pečicí sonda ℞

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C - teplota trouby. Měla by být nejméně o 25°C vyšší než teplota pečicí sondy.
- ℞ – teplota teplotní sondy.

1. Vyberte funkci vaření z nabídky: Funkce nebo jídlo z nabídky: Pokrmy.
2. V případě potřeby nastavte teplotu trouby a dobu přípravy.
3. Potvrďte nastavení a začněte vařit.
4. Zasuňte špičku teplotní sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. U dušených/zapékaných jídel umístěte špičku pečicí sondy přesně do středu, stabilně do pevné ingredience. Ujistěte se, že se špička nedotýká dna nádoby na pečení.



5. Vložte připravené jídlo do trouby.
6. Zapojte pečicí sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz Popis výrobku.

Displej zobrazuje aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.

7. ^ - stiskněte pro úpravu nastavení.
8. Pro nastavení teploty středu snímače nebo pro nastavení preferované funkce zvolte kartu Pečící sonda:
 - Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
 - Zvuk. signál a konec pečení. – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a příprava pokrmu se zastaví.
9. Potvrďte nastavení.
10. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.
11. STOP – stisknutím vypnete funkci vaření.
12. Zástrčku pečící sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

5.10 SousVide

Tento program je technika vaření, při které jsou potraviny ve vakuově uzavřené nádobě umístěny do nasycené parní atmosféry, která je udržována při konstantní teplotě. Pro pohodlnější vaření tekutých druhů potravin, například dezertů a omáček, lze vařit také v uzavřených zavařovacích sklenicích.

K přípravě jídla budete potřebovat sáčky vhodné pro vaření Sous-Vide a vakuovačku.

1. Připravte přísady ve vakuově uzavřeném sáčku a položte je na rošt.
2. Z nabídky vyberte: Funkce.
3. Stiskněte  SousVide.
4. Na displeji se zobrazí dostupná nastavení. Nastavte teplotu a dobu přípravy.
5. Začněte s přípravou a postupujte podle pokynů na displeji.

6. Po dokončení opatrně otevřete dvířka trouby. Zbytková voda může kondenzovat ve vnitřních a vakuově uzavřených nádobách trouby.
7. Po vychladnutí spotřebiče odstraňte houbičkou vodu ze dna vnitřku trouby. Vnitřek trouby osušte měkkým hadříkem.

Hrozí nebezpečí popálení. Při vyjímání potravin ze spotřebiče buďte opatrní.

5.11 Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému zapnutí spotřebiče. Lze ji aktivovat kdykoli.

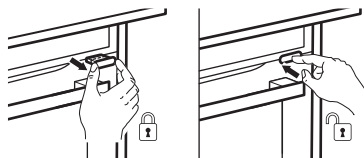
1. Vstupte do nabídky.
2. Vyberte: Nastavení / Preference / Dětská bezp. pojistka.

Je zapnuto Dětská bezp. pojistka. Abyste mohli spotřebič používat, stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.

5.12 Mechanický zámek dvířek

Dvířka zablokujete zatažením zámků dvířek směrem dopředu, dokud se nezajistí.

Dvířka odblokujete: zatlačením zámků dvířek zpět do panelu.



Dvířka se zablokovaným zámkem lze otevřít.

1. Lehce zatlačte na zámek dvířek.
2. Otevřete dvířka zatažením za madlo.

Při zavření dvířek se ujistěte, že zámek zůstane zablokovaný.

6. TIPY A RADY

6.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Symbody použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Funkce vaření
°C	Teplota
	Hmotnost (kg)

	Poloha roštu
	Čas pečení (min)
	Doplňkové informace

6.2 Vlhký horkovzduch

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

Použijte plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku.

	°C		
Sladké pečivo, 16 ks	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 ks	180	2	20 - 30
Makronky, 24 ks	160	2	25 - 35
Muffin, 12 ks	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 ks	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 ks	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 ks	180	2	15 - 25

6.3 Informace pro zkušebny

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.

Použijte funkci: ProSteam, úroveň: Vaření v páře.

		°C		
Brokolice				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Hrášek, zmražený				
2 x 1,5	2 a 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Použijte 2/3 Gastronorm setu, perforovaný.
- 2) Předehřejte spotřebič pomocí nastavení, dokud nedosáhne nastavené teploty: Předehřát / NeníNe-používejte: Předehřát / Rychlý a Chytrý.
- 3) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu se zkosením směrem k zadní části vnitřku trouby.
- 4) Použijte perforovanou nádobu dle IEC 60350-1.
- 5) Použijte 2 x 2/3 Gastronorm setu, perforovaný.
- 6) Vařte, dokud teplota v nejhladnějším místě nedosáhne 85 °C.

Další recepty na vaření v páře

		°C		
Kombinovaný pokrm připravovaný v páře (2 porce)				
	1)	1 a 4	100	40 2) 3) 4) 5)
Karamelový pudink (6 porcí)				
	6)	2	90	35 - 45 7)
Vaječný krém				
	1)	2	85	35 - 45 8)
Bílý chléb				
		2	180	40 - 50 9)
	10)			
Kuře				
	11)	2	200	60 - 70 12) 13)

- 1) Nastavte úroveň: Vaření v páře.
- 2) 40 min brambory; 8 - 10 min losos; 10 - 12 min brokolice
- 3) Použijte pánev 1/2 Gastronorm setu (perforovaný) pro brambory a brokolici a pánev 1/2 Gastronorm setu, (neperforovaný) pro lososa.
- 4) Lososa umístěte na 2. úroveň, brambory a brokolici na 4. úroveň.
- 5) V příslušném čase vložte suroviny jednu po druhé do trouby tak, aby bylo vše uvařeno současně. Můžete připravit dvě porce najednou.
- 6) Nastavte úroveň: Vysoká vlhkost.
- 7) Kulatě keramické zapékačské nádoby na rošt
- 8) Použijte 1/2 Gastronorm setu, plný - neperforovaný.
- 9) Použijte plech na pečení se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.
- 10) Nastavte úroveň: Nízká vlhkost. Funkce Pro-Steaming použijte pouze v případě, že funkce Pečení chleba není k dispozici.
- 11) Nastavte úroveň: Nízká vlhkost.
- 12) Použijte Tvarovaný rošt.
- 13) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu, aby se nahromadil odkapávající tuk.

6.4 Informace pro zkušebny

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Malé koláče, 20 kousků na plech				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)

	°C			
	150	30 - 40	2 a 4	1)2)3)
Piškotový koláč bez tuku				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 a 3	2)5)
Jablečný koláč				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Topinky				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.
- 2) Předehřejte spotřebič na nastavenou teplotu pomocí tlačítka: Předehřát / Není. Nepoužívejte: Předehřát / Rychlý a Chytrý.
- 3) Použijte univerzální plech pro čtvrtou polohu roštu.
- 4) Použijte Tvarovaný rošt.
- 5) Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.
- 6) 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Pravá musí být umístěna více vpředu než levá.
- 7) Podle: IEC 60350-1:2016 a IEC 60350-1:2023.

Další recepty

		°C		
Pusinky				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.
- 2) Použijte pečicí papír.
- 3) Předehřejte spotřebič na nastavenou teplotu pomocí nastavení: Předehřát / Není. Nepoužívejte: Předehřát / Rychlý a Chytrý.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Poznámky k čištění

- Použijte čisticí roztok na kovové povrchy.
- Na odolné skvrny použijte speciální čistič trouby.
- K odstranění usazenin vodního kamene použijte tekutý odvápnovač doporučený výrobcem.
- Neskladujte potraviny ve spotřebiči déle než 20 minut.
- Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

7.2 Vyjmutí drážek na rošty

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.
3. Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.

4. Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.

5. Drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy. Opakujte postup v opačném pořadí.

Jsou-li dodány teleskopické pojezdy, musí zarážky směřovat dopředu.

7.3 Programy údržby

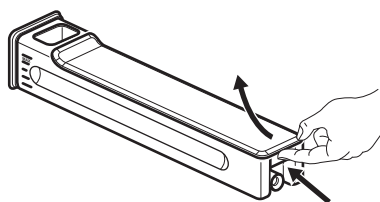
Čištění párou	Tento program vyčistí spotřebič, který je lehce znečištěný. Pára uvolní mastnotu a zbytky a usnadňuje tak čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.

Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbývající po použití parních funkcí.
--------	--

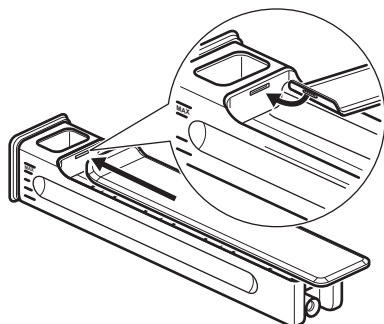
Proplachování	Proces pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.
---------------	--

7.4 Čištění zásobníku na vodu

1. Jemně zatlačte na přední kryt zásobníku na vodu.
2. Stisknutím zásobníku na vodu jej vyjměte ze spotřebiče.
3. Sejměte víko zásobníku na vodu. Zvedněte kryt podle výčnělku na zadní straně.



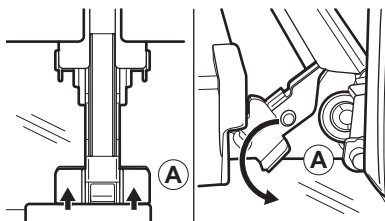
4. Omyjte součásti zásobníku na vodu pomocí vody a mycího prostředku. Nepoužívejte drsné houbičky a nemýjte zásobník na vodu v myčce nádobí.
5. Smontujte zpět zásobník na vodu.
6. Namontujte víko. Nejprve vložte přední západku a poté ji zatlačte proti tělu zásuvky.



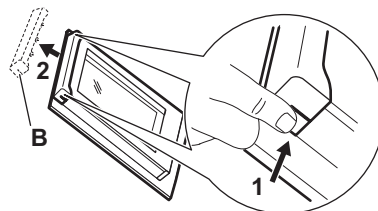
7. Vložte zásobník na vodu.
8. Zatlačte zásobník na vodu směrem ke spotřebiči, dokud nezapadne.
9. Opatrně zavřete přední kryt zásobníku na vodu.

7.5 Vyjmutí a instalace dvířek

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Zcela otevřete dvířka.
3. Stiskněte upínací páčky **A** na obou dveřních závěsech.



4. Částečně zavřete dvířka, dokud se nezastaví, a poté je nadzdvihněte z pantů. Dávejte pozor, dvířka jsou těžká.
5. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



7. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
8. Zvedněte každý skleněný panel za horní okraj a vyjměte jej z drážky. Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.
9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.

Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

7.6 Výměna žárovky

Odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až vychladne.

K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.
3. Proveďte výměnu žárovky.
4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.

Boční žárovku

1. Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.

2. Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
3. Skleněný kryt vyčistěte.
4. Vyměňte žárovku.
5. Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levou drážku na rošt.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na naše kontaktní centrum nebo svého prodejce. Podrobnosti obsluhy jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na předním rámu. Je vidět, když otevřete dvířka. Neodstraňujte typový štítek.

Pokud se na displeji zobrazuje chybový kód, který není uveden níže, restartujte spotřebič vypnutím a opětovným zapnutím domovních pojistek. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte naše kontaktní centrum nebo autorizované servisní středisko.

Spotřebič nelze zapnout ani používat – spotřebič není připojený k elektrické síti nebo je připojený nesprávně.

Spotřebič se neohřívá.

- Hodiny nejsou nastavené.
- Je zapnuto Blokování tlačítek.
- Automatické vypnutí je aktivováno.
- Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.
- Demo režim je aktivován - deaktivací kód: 2468.

Osvětlení nefunguje. – Žárovka je spálená. Vyměňte žárovku.

Spotřebič po vložení nádržky na vodu nádržku neudrží. – Nestlačili jste tělo nádržky na vodu nadoraz. Zásobník na vodu zcela zasuňte do spotřebiče.

Z nádržky na vodu vytéká voda. – Nenasadili jste víko nádržky na vodu správně.

Nádrž na vodu se obtížně čistí. – Před zahájením čištění se ujistěte, že je víko sundané.

Po odstranění vodního kamene není v zásobníku voda. – Nádržka na vodu nebyla naplněna na maximální úroveň. Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda.

Po odstranění vodního kamene je na dně trouby špinavá voda. – Plech je na špatné úrovni roštu. Odstraňte ze dna spotřebiče zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Příště vložte plech na pečení do první polohy roštu.

Na dně trouby je po čištění příliš mnoho vody. – Před zahájením čištění jste do spotřebiče dali příliš mnoho čistícího prostředku. Příště naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na stěny vnitřku trouby rovnoměrně.

Čistící výkon není uspokojivý. – S čištěním jste začali, když byl spotřebič příliš horký. Počkejte, až spotřebič vychladne. Čištění zopakujte.

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

Problém se signálem bezdrátové sítě. – Zkontrolujte, zda je vaše mobilní zařízení připojeno k bezdrátové síti. Zkontrolujte bezdrátovou síť a router. Restartujte router.

Byl nainstalován nový router nebo změněna konfigurace routeru. – Znovu nakonfigurujte spotřebič a mobilní zařízení.

Signál bezdrátové sítě je slabý. – Přemístěte router co nejbližší ke spotřebiči.

Bezdrátový signál je rušen mikrovlnnou troubou umístěnou poblíž spotřebiče. – Vypněte mikrovlnnou troubu. Nepoužívejte současně mikrovlnnou troubu a vzdálené ovládání spotřebiče. Mikrovlnny narušují WiFi signál.

F102 – dvířka nejsou zcela zavřena nebo je rozbítý zámek dveří. Zavřete dvířka. Spotřebič vypněte a zapněte.

F111 – Pečicí sonda není správně zasunutá do zásuvky. Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.

F240, F439 – dotyková tlačítka na displeji nefungují správně. Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykovém displeji nejsou nečistoty.

F601 – je problém se signálem WiFi. Zkontrolujte vaše síťové připojení. Viz Před prvním použitím, Bezdrátové připojení.

F604 – první připojení k WiFi se nezdařilo. Vypněte a zapněte spotřebič a zkuste to znovu. Viz Před prvním použitím, Bezdrátové připojení.

F908 – systém spotřebiče se nemůže připojit k ovládacímu panelu. Spotřebič vypněte a zapněte.

F131 – teplota snímače generátoru páry je příliš vysoká. ¹⁾ Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne. Spotřebič znovu zapněte.

F144 – snímač v Nádržka na vodu nedokáže změřit hladinu vody. ¹⁾ Vyprázdněte Nádržka na vodu a doplňte jej.

F508 – Nádržka na vodu nefunguje správně. Pokud se tato chybová zpráva nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. ¹⁾ Spotřebič vypněte a zapněte.

F602, F603 – WiFi není k dispozici. ¹⁾ Spotřebič vypněte a zapněte.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

9.1 List s informacemi o výrobku podle (EU) č. 65/2014 a č. 66/2014

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	NBP8S731AB 944035084 PO8000ST 944035183 TP8SB73XAB 944035092 TP8SB73XAT 944035098 TS80PT 944035234 V8SBP731AB 944035165
Index energetické účinnosti	61.9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba

Hmotnost	NBP8S731AB	39.5 kg
	PO8000ST	39.5 kg
	TP8SB73XAB	39.5 kg
	TP8SB73XAT	39.5 kg
	TS80PT	40.0 kg
	V8SBP731AB	37.5 kg

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-1.

9.2 Požadavky na informace podle nařízení (EU) č. 2023/826

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,8 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti	2,0 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564, EN 63474.

Pokyny k aktivaci a deaktivaci připojení k bezdrátové síti naleznete v Před prvním použitím.

9.3 Tipy pro optimalizaci

- Během vaření udržujte dvířka zavřená a vyhněte se jejich častému otevírání

¹⁾ Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce spotřebiče budou dále fungovat jako obvykle.

- Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.
- Používejte kovové nebo tmavé, nereflexní nádobí).
- Pokud to není nutné, přehřívání přeskočte.
- Minimalizujte přestávky mezi pečením více pokrmů.
- Pokud je to možné, používejte funkce vaření s ventilátorem (pouze u vybraných modelů).
- Použijte zbytkové teplo, abyste udrželi jídlo teplé. Před koncem vaření snižte teplotu spotřebiče na minimum 3 - 10 min.
- V případě potřeby vypněte při pečení osvětlení.
- Vlhký horkovzduch (pouze vybrané modely) Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a

EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba pracovala co nejúsporněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.

- Je-li to možné, vypněte síť Wi-Fi. Viz Před prvním použitím.
- Automatické vypnutí – Pokud je zapnutá funkce vaření a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne. Chcete-li funkci vaření používat déle, nastavte dobu přípravy.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 – maximální °C

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	18
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	20
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	23
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	23
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	24

6. HINWEISE UND TIPPS.....	29
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	31
8. FEHLERBEHEBUNG.....	33
9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	34
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	35

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung

übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mobilen Geräten mit der App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kin-

dern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektri-

schen Stromversorgung zu trennen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör

oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.

- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagerecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.

- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.

- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Verwendung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammbar Produkte in die Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr WLAN-Passwort nicht weiter.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
 - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.

- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach

jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.

- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

Garen mit Dampf

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Gerätetür, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Tür des Geräts vorsichtig nach dem Garen mit Dampf.

2.5 Entsorgung

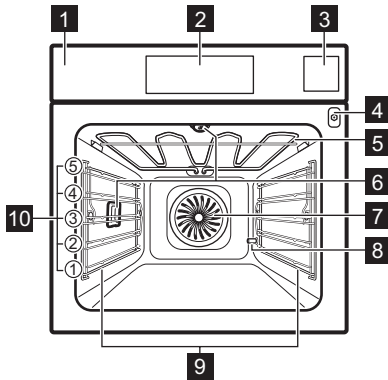
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator

- 8 Entkalkungsrohr Ausgang
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Display

Das Display ist vollständig interaktiv und scrollbar. Es ist in klar definierte Abschnitte unterteilt, die Zugang zu verschiedenen Kochfunktionen und Gerichten bieten. Es zeigt auch den aktuellen Betriebsstatus an. Sie können über den Bildschirm wischen, um nach links oder rechts zu navigieren.



Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.



Ein- und Ausschalten der Optionen.



Speichern der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.



Das Gerät ist gesperrt.



Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.



Fernsteuerung ist eingeschaltet.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Drahtlose Verbindung

Das Gerät aktiviert die WLAN-Netzwerkverbindung und die Verbindung mit Mobilgeräten. Sie können von Ihrem Mobilgerät aus Benachrichtigungen erhalten und das Gerät steuern und überwachen.

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.

1. Scannen Sie zum Herunterladen der App den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
3. Schalten Sie das Gerät ein.

4. Drücken Sie das und wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen. Wählen Sie Einstellungen / Verbindungen.

5. Drücken, um Ein- oder Auszuschalten: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Max. Leistung	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ Wenn das Gerät mit der App verbunden ist, kann es wichtige Software-Updates erhalten. Diese Aktualisierungen können neue Funktionen einführen, bestehende Funktionen und Symbole verfeinern, potenzielle Probleme beheben und die Gesamtleistung der Software verbessern. Um die installierte Softwareversion zu überprüfen, gehen Sie zur Einstellungskarte.

4.2 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIU6).

4.3 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme auf. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
2. Rufen Sie das Menü auf und wählen Sie die Kochfunktion.
3. Auf dem Display erscheint eine Pop-up-Meldung zum Starten des Aufheizvorgangs.
4. Bestätigen Sie den Start und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
5. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
6. Reinigen Sie den Backofeninnenraum mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser

und einem milden Reinigungsmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

4.4 Uhrzeit

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

4.5 Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen. Verwenden Sie das Reagenzpapier oder kontaktieren Sie Ihren Wasserversorger, um die Wasserhärte zu prüfen.

1. Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek lang in das Leitungswasser. Verwenden Sie kein fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
3. Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärtestufe ein: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Min nach dem Test.

Wasserhärtegrad	Reagenzpapier
1 - weich	
2 – mittelhart	
3 – hart	
4 – sehr hart	

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Menü

Drücken Sie das  und wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen.

- Gerichte
- Funktionen
- Favoriten

- Wartung
- Einstellungen

5.2 Funktionen

Standardofenfunktionen für typische Backbedürfnisse, einschließlich Ober- und Unterhitze , Grillstufe , Umluftbacken  und mehr. Sie können Ihre Gerichte auf traditionelle

Weise zubereiten. Weitere Informationen finden Sie in der Beschreibung auf dem Display oder in der App.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Wählen Sie die Garfunktion und passen Sie die Einstellungen an.
3. Beginnen Sie mit dem Kochen und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Sie können den Kerntempersensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen (sofern verfügbar). Siehe auch Täglicher Gebrauch, „Kerntempersensor“.
4.  - drücken, um während des Garvorgangs Einstellungen vorzunehmen.



Oberhitze

Intensive Hitze für schnelle Bräunung auf der Oberseite.



Unterhitze

Gleichmäßige Bräunung des Bodens der Speisen. Bestens geeignet für Pizza oder Pastete, aber auch für die Zubereitung von Kuchen oder Quiche. Heizen Sie den Backofen auf und verwenden Sie die unterste Einschubebene.



Heißluft

Für das tägliche Kochen auf mehreren Ebenen. Gleichmäßig gegarte Gerichte ohne Geschmacksvermischung. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als für Ober-/ Unterhitze.



Ober-/ Unterhitze

Für das tägliche Kochen auf einer Einschubebene. Optimal für alle Gerichte, wie Aufläufe und Backwaren.



Heißluftgrillen

Größere Fleischstücke und Geflügel mit Knochen für zartere Ergebnisse und eine knusprige Oberfläche anbraten.



Heißluft & Unterhitze

Den Teig gleichmäßig backen und eine knusprige Kruste erzeugen. Bestens geeignet für Pizza, Quiche, Tarte oder Kuchen.



Umluft

Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte.



Steamify

Anpassung der Dampfzugabe für die ausgewählte Temperatur.



Dampffunktionen

Erhalten Sie zarte Gerichte und eine knusprige Oberfläche mit einer Kombination aus Dampf und Hitze. Gut geeignet für Gemüse, Aufläufe und Fleisch.



Feuchte Umluft

Für leichte und lockere Backergebnisse. Halten Sie die Tür geschlossen, damit die Feuchtigkeit im Backofen erhalten bleibt.



Dampfgaren

Ständige Dampfzufuhr für gesunde und geschmackvolle Speisen.



Aufwärmen

Diese Funktion wärmt übrig gebliebenes Essen schonend mit Dampf auf.



Grillstufe

Gemüse oder Fleisch gleichmäßig grillen oder anbraten. Auch zum Toasten von Brot geeignet.



SousVide-Garen

Garen Sie vakuumversiegelte Lebensmittel bei einer präzisen Temperatur, um den besten Geschmack und die beste Konsistenz zu erzielen.



Gärstufe

Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehenlassen eines Hefeteigs.



Aufbacken

Bringen Sie den frischen Duft und das weiche Innere zurück in ein mehrere Tage altes Brot oder in Backwaren.



Auftauen

Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung



Schmoren

Erhalten Sie zarte, saftige Eintöpfe durch langames Köcheln aller Zutaten.



Braten

Für eine knusprige Außenseite und ein zartes Inneres von Fleisch, Geflügel oder Gemüse.



Brot Backen

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



Niedertemperaturgaren

Langsames Garen verlängert die Garzeit, aber Sie erhalten ein besseres Kochergebnis. Braten Sie das Fleisch an, bevor Sie es in den Backofen geben.



Einkochen

Erhalten Sie saftiges Obst und Gemüse, das bei niedriger Temperatur eingemacht wird. Stellen Sie die hitzebeständigen Dosengläser auf ein mit Wasser gefülltes Backblech.

	Teller wärmen Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren
	Warmhalten Warmhalten von Gerichten bis zum Servieren Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Gerichte bei Bedarf ab.
	Dörren Trocknen Sie Obst, Kräuter und Gemüse bei niedriger Temperatur gleichmäßig. Öffnen Sie während der Trocknung gelegentlich die Ofentür, um das Trocknungsergebnis zu verbessern.
	AirFry Plus Kombiniert Dampf und Airfrying für knusprige, saftige und gesündere Speisen.

Die Lampe wird ggf. bei einigen Kochfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

5.3 Dampfgarfunktionen

Mit Hilfe dieser Funktionen können Sie Ihre Mahlzeiten mit Hitze und Dampf knusprig und saftig halten. Verwenden Sie sie zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.

Es gibt zwei Möglichkeiten, mit den Dampffunktionen Speisen zuzubereiten: durch Einstellen der Temperatur oder durch Einstellen der Dampfstufen.

 **Steamify** /  **Dampfgaren** – Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampfstufen werden automatisch eingestellt.

 **Dampffunktionen** – Dampfmenge einstellen. Die geeignete Temperatur wird angezeigt.

 **AirFry Plus** – Dampfmenge einstellen. Die geeignete Temperatur wird angezeigt.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Die Dampfgarfunktion einstellen. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an.
3. Stellen Sie die Temperatur und ggf. die Dampfstufen ein.
4. Drücken Sie START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
5. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und zu entfernen.

6. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Leitungswasser (ca. 950 ml). Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Verwenden Sie die Skala am Wassertank.

7. Wischen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Lappen ab. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.

Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton.

8. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank wieder auf.
9. Wassertank leeren.
10. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Im Ofeninneren kann sich Restwasser kondensieren.
11. Schalten Sie das Gerät aus.
12. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.

5.4 Gerichte

Der Koch-Assistent empfiehlt Einstellungen für verschiedene Gerichte, einschließlich Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Temperatur und Garzeit. Sie können die Einstellungen während des Kochens ändern und Ihre bevorzugte Garmethode auswählen, einschließlich der Verwendung des Kerntempersensors. Die Verfügbarkeit jeder Option hängt vom ausgewählten Gericht ab.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie das .
2. Wählen Sie eine Gerichtart und ein Gericht und befolgen Sie die Schritte auf dem Bildschirm.

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

5.5 Aufheizoptionen

Das Gerät verfügt über mehrere Aufheizoptionen, um optimale Garergebnisse zu gewährleisten.

- Kein - herkömmliche Aufheizmethode für das Gerät. Diese ist standardmäßig eingestellt und für alle Kochfunktionen verfügbar. Die Voreinstellung kann auf eine andere Aufheizmethode geändert werden.

- Smart – hilft dabei, den Energieverbrauch während des Aufheizens des Backofens im Vergleich zu Schnell zu optimieren.
- Schnell - Verkürzt die Aufheizzeit. Diese Funktion ist nur für einige Funktionen verfügbar.

5.6 Timer ⌚

1. Wählen Sie die Garfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Timer drücken.
3. Stellen Sie die Dauer ein. Nach Ablauf können Sie die bevorzugten Optionen auswählen, indem Sie eines der Symbole drücken.
4. Drücken Sie OK, um zu bestätigen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

Optionen nach Ablauf des Timers



Alarmsignal - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.



Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf des Timers ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.



Benachrichtigungstext ohne Signal - wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display.

Der Timer kann unabhängig davon verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.

Einige Uhrfunktionen sind bei bestimmten Kochfunktionen möglicherweise nicht verfügbar.

Drücken Sie +5 Min, um die Gardauer zu verlängern.

Startzeitvorwahl ⌚

Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

1. Wählen Sie die Garfunktion und passen Sie die Einstellungen an.
2. Drücken Sie das ***.
3. Startzeitvorwahl drücken.
4. Blättern Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen, und drücken Sie dann OK.
5. Sie können nun die gewünschte Endzeit einstellen oder OK drücken, um diesen Schritt zu überspringen.
6. Drücken Sie OK, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie das ^ / Timer.
2. Stellen Sie einen neuen Timerwert ein. Drücken Sie OK.

5.7 Favoriten ♥

Diese Funktion steht nur bei ausgewählten Modellen zur Verfügung.

Sie können bis zu 20 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Garfunktion und das Gericht, speichern.

Um eine Einstellung zu speichern, wählen Sie die gewünschte Option und drücken Sie das ♥.

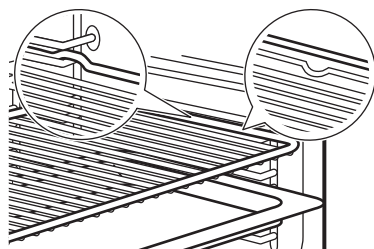
5.8 Zubehör



Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie

separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Setzen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass das Backblech die Rückseite des Backofeninneren berührt. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kipperschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninneren hin.

Wenn Ihr Kombirost eine Stufe hat, positionieren Sie diese zur Vorderseite des Backofen-Innenraums.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

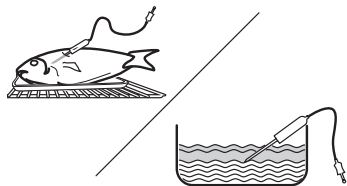
Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

5.9 KT Sensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- $^{\circ}\text{C}$ - die Backofen-Temperatur. Sie sollte mindestens 25°C höher als die Temperatur des Kerntempersensors sein.
 -  - die Temperatur des Kerntempersensors.
1. Wählen Sie eine Garfunktion aus dem Menü: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte.
 2. Stellen Sie ggf. die Ofentemperatur und die Garzeit ein.
 3. Bestätigen Sie die Einstellungen und beginnen Sie mit dem Kochen.
 4. Führen Sie die Spitze des Kerntempersensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder des Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufen die Spitze des Kerntempersensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



5. Schieben Sie die zubereiteten Speisen in den Backofen.
6. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

7. $\wedge$ - drücken, um die Einstellungen anzupassen.
8. Wählen Sie die Karte KT Sensor, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
 - Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
9. Bestätigen Sie die Einstellungen.
10. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
11. STOP - drücken, um die Garfunktion auszuschalten.
12. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

5.10 SousVide-Garen

Bei diesem Programm handelt es sich um eine Kochtechnik, bei der Lebensmittel in einem Vakuumbehälter in einer mit Dampf gesättigten Atmosphäre bei konstanter Temperatur gegart werden. Für eine praktische Zubereitung flüssiger Lebensmittel können beispielsweise auch Desserts und Soßen in verschlossenen Einmachgläsern gegart werden. Um Lebensmittel zuzubereiten, benötigen Sie Sous-vide-kompatible Beutel und ein Vakuumiergerät.

1. Bereiten Sie die Zutaten in einem Vakuumbehälter vor und stellen Sie sie auf den Kombirost.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
3.  SousVide-Garen drücken.
4. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an. Stellen Sie die Temperatur und Garzeit ein.
5. Beginnen Sie mit dem Kochen und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
6. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Im Ofeninneren und im Vakuumbehälter kann Restwasser kondensieren.
7. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie das Wasser mit einem Schwamm vom

Boden des Backofens. Trocknen Sie den Backofeninnenraum mit einem weichen Lappen.

Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Essen aus dem Gerät nehmen.

5.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Inbetriebnahme des Gerätes. Sie kann jederzeit eingeschaltet werden.

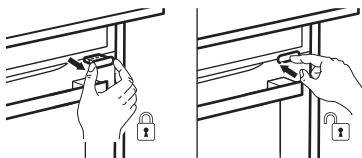
1. Menü öffnen.
2. Einstellungen / Optionen / Kindersicherung auswählen.

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

5.12 Mechanische Türverriegelung

Zum Verriegeln der Tür: Verriegelung nach vorne ziehen, bis sie einrastet.

Zum Entriegeln der Tür: Verriegelung wieder hineindrücken.



Sie können die Tür öffnen, wenn sie verriegelt ist.

1. Die Türverriegelung leicht drücken.
2. Ziehen Sie am Griff, um die Tür zu öffnen.

Wenn Sie die Tür schließen, achten Sie darauf, dass die Türverriegelung verriegelt bleibt.

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
°C	Temperatur
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

Backblech oder tiefes Blech verwenden.

	°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	180	2	15 - 25

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

Verwenden Sie die Funktion: Dampffunktionen, Stufe: Dampfgaren.

				
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
Max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Erbsen, gefroren				
2 x 1,5	2 und 4	100	-	5) 3) 6)
1) Verwenden Sie ein 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht. 2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Einstellung: Vorheizen / Kein. Verwenden Sie nicht Vorheizen / Schnell und Smart. 3) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, mit der Neigung zur Rückseite des Ofeninnenraums hin. 4) Verwenden Sie den perforierten Behälter gemäß IEC 60350-1. 5) Verwenden Sie ein 2 x 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht. 6) Garen, bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.				

Weitere Dampfgarrezepte

				
Dampfgaren kombinierter Gerichte (2 Portionen)				
 1)	1 und 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamellpudding (6 Portionen)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Eierstich				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Weißbrot				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Hähnchen				

				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)
1) Stufe einstellen: Dampfgaren. 2) 40 Min für Kartoffeln; 8 - 10 Min für Lachs; 10 - 12 Min für Brokkoli 3) Verwenden Sie eine gelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Kartoffeln und Brokkoli sowie eine ungelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Lachs. 4) Platzieren Sie den Lachs auf Ebene 2, Kartoffeln und Brokkoli auf Ebene 4. 5) Legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen gleichzeitig zubereiten. 6) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, hoch. 7) Rundes Porzellangeschirr auf dem Kombirost 8) Verwenden Sie ein 1/2-Gastronorm-Dampfset, nicht gelocht. 9) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums. 10) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, niedrig. Dampffunktionen Funktion nur verwenden, wenn die Brot Backen Funktion nicht verfügbar ist. 11) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, niedrig. 12) Kombirost verwenden. 13) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, um abtropfendes Fett aufzufangen.				

6.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Törtchen, 20 pro Backblech				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 und 4	1)2)3)
Biskuit, fettfrei				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 und 3	2)5)
Apfelkuchen				
	160	70 - 90	3	4)6)

	°C			
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, mit der Einstellung: Vorheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Vorheizen / Schnell und Smart.
- 3) Verwenden Sie die Universalpfanne in der vierten Einschubebene.
- 4) Kombirost verwenden.
- 5) Kombirost und Backblech unten verwenden. Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 6) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.
- 7) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Zusätzliche Rezepte

		°C		
Baiser				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 2) Backpapier verwenden.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, mit der Einstellung: Vorheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Vorheizen / Schnell und Smart.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
5. Setzen Sie die Eihängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

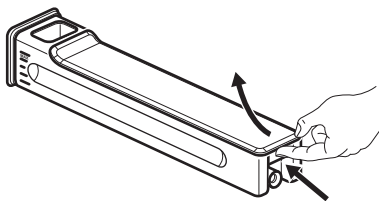
Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

7.3 Wartung

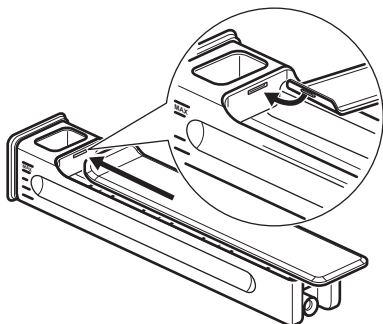
Dampfreinigung	Dieses Programm reinigt das Gerät, wenn es leicht verschmutzt ist. Der Dampf weicht Fett und Rückstände auf und erleichtert so die Reinigung.
Entkalkungsprozess	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Trocknen	Verfahren zum Trocknen des Hohlraums nach Verwendung der Dampffunktionen.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

7.4 Reinigung des Wassertanks

1. Drücken Sie vorsichtig auf die Frontabdeckung des Wassertanks.
2. Drücken Sie auf den Wassertank, um ihn aus dem Gerät zu entfernen.
3. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie die Abdeckung beim Vorsprung im hinteren Bereich an.



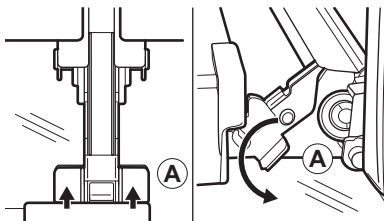
4. Waschen Sie die Teile des Wassertanks mit Wasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.
5. Bauen Sie den Wassertank wieder zusammen.
6. Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie zuerst den vorderen Schnapper ein und drücken Sie ihn dann gegen den Tankkörper.



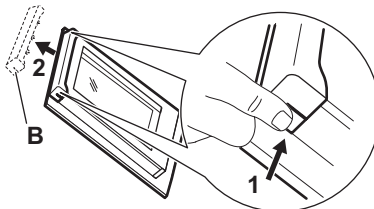
7. Setzen Sie den Wassertank ein.
8. Schieben Sie den Wassertank in Richtung Gerät, bis er einrastet.
9. Schließen Sie die vordere Abdeckung des Wassertanks vorsichtig.

7.5 Aus- und Einbauen der Tür

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schließen Sie die Tür teilweise, bis sie stoppt, und heben Sie sie dann von den Scharnieren ab. Vorsicht, die Tür ist schwer.
5. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.
6. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
8. Heben Sie jede Glasplatte an ihrer Oberkante an und nehmen Sie sie aus der Führung. Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.
9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

7.6 Austauschen der Lampe

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es kalt ist.

Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

Seitenlampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um an die Lampe zu gelangen.

2. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe.
5. Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Montieren Sie das linke Einhängegitter.

8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen. – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.
- Tastensperre ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.
- Kindersicherung ist eingeschaltet.
- Der Demo-Modus ist aktiviert - Deaktivierungscode: 2468.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe.

Das Gerät hält den Wassertank nicht zurück, nachdem Sie ihn eingesetzt haben. – Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig gedrückt. Setzen Sie den Wassertank vollständig in das Gerät ein.

Wasser tritt aus dem Wassertank. – Sie haben den Deckel des Wassertanks nicht richtig zusammengebaut.

Der Wassertank ist schwer zu reinigen. – Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ent-

fernt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Nach dem Entkalken befindet sich kein Wasser in der Schale. – Der Wassertank wurde nicht bis zum Höchststand gefüllt. Prüfen Sie, ob sich ein Entkalkungsmittel/Wasser im Wassertankgehäuse befindet.

Nach dem Entkalken befindet sich Schmutzwasser am Boden des Garraums. – Das Backblech befindet sich in einer falschen Einschubebene. Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Geräts. Schieben Sie das Backblech das nächste Mal in die erste Einschubebene.

Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums. – Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gegeben, bevor Sie mit der Reinigung begonnen haben. Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.

Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend. – Sie haben mit der Reinigung begonnen, als das Gerät zu heiß war. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.

i Bei Stromausfall wird die Reinigung immer unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

Probleme mit dem drahtlosen Netzwerksignal. – Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Funknetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.

Neuer Router installiert oder Router-Konfiguration geändert. – Gerät und Mobilgerät erneut konfigurieren.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach. - Stellen Sie den Router so nah wie möglich an das Gerät.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks wird von einem Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet. - Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen stören das Wi-Fi Signal.

F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F111 - KT Sensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt. Stecken Sie den KT Sensor bis zum Anschlag in die Buchse.

F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei. Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.

F601 - es liegt ein Problem mit dem Wi-Fi-Signal vor. Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F604 - die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F131 – Die Temperatur des Dampfgarer-Sensors ist zu hoch. ¹⁾ Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

F144 - der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen. ¹⁾ Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder auf.

F508 - der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei. Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. ¹⁾ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar. ¹⁾ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	NBP8S731AB 944035084 PO8000ST 944035183 TP8SB73XAB 944035092 TP8SB73XAT 944035098 TS80PT 944035234 V8SBP731AB 944035165
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom

Volumen	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	NBP8S731AB 39.5 kg PO8000ST 39.5 kg TP8SB73XAB 39.5 kg TP8SB73XAT 39.5 kg TS80PT 40.0 kg V8SBP731AB 37.5 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

¹⁾ Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
---	-------

Leistungsaufnahme im vernetzten Stand-by-Betrieb	2,0 W
--	-------

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min
--	--------

Gerät getestet gemäß: EN 50564, EN 63474.

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie in Vor der ersten Inbetriebnahme.

9.3 Optimierungstipps

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die

Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.

- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle)
 - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen unter optimalen Bedingungen arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Schalten Sie nach Möglichkeit das WLAN aus. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein.
 - 12,5 Std: 30-115 °C
 - 8,5 Std: 120-195 °C
 - 5,5 Std: 200-245 °C
 - 3 Std: 250-maximal °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

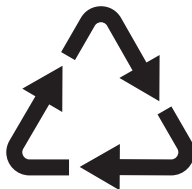


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also

so nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über

die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die

den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

SLOVENSKY

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	37
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	38
3. OPIS VÝROBKU.....	41
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	41
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	42
6. RADY A TIPY.....	46

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	48
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	50
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	51
10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	52

Vyhradzuje si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložené pokyny. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom a mo-

bilnými zariadeniami s aplikáciou nebudú hrať.

- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v host'ovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepre-

- siahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
 - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
 - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
 - **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
 - **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.

- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.

- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa dvierka otvárajú bez zasekávania.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete hlavného napájacieho zdroja.
- Spotrebič musí byť uzemnený. Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servisné stredisko.
- Nedovoľte, aby sa napájacie káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič neupravujte.
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič vypnite po každom použití.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas prevádzky buďte opatrní, pretože môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu a horľavých zmesí z alkoholových zložiek.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Keď sú dvierka otvorené, iskry a otvorený oheň uchovávajte ďalej od spotrebiča.
- Na zaváranie používajte iba schválené sklenené nádoby a poháre.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.
- Nezdierajte vaše WiFi heslo.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - riad ani iné predmety neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - po dovení nenechávajte v spotrebiči tekuté pokrmy ani potraviny;
 - pri demontáži alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo nehrdzavejúcej ocele nemá vplyv na výkon spotrebiča.
- Na tekuté koláče použite hlbokú panvicu, pretože ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Ak je spotrebič nainštalovaný za nábytkovým panelom, daný panel nezatvárajte počas používania alebo dovtedy, kým spotrebič úplne

nevychladne, aby nedošlo k poškodeniu v dôsledku ohrevu a vlhkosti.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.
- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Uistite sa, že spotrebič je studený, aby ste predišli rozbitiu skla. Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, kontaktujte autorizované servisné stredisko so žiadosťou o ich výmenu.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne, pretože sú ťažké.
- Po každom použití spotrebič, jeho vnútro a príslušenstvo očistite a osušte, aby ste predišli kondenzácii pary, korózii a poškodeniu povrchu.

- Produkt pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia, ktoré by mohli spôsobiť, že nebude vhodný na styk s potravinami, ako sú praskliny, vydutia, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, korózia alebo iné viditeľné zmeny v štruktúre alebo vzhľade. Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predišli poškodeniu.
- Na čistenie spotrebiča a príslušenstva použite handričku z mikrovlákna, teplú vodu a neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne produkty, žinky, rozpúšťadlá, predmety s ostrými hranami ani kovové predmety.
- Pri používaní spreja na rúry dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

Parné varenie

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otvorení dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Môže sa uvoľniť para.
 - Po varení nad parou opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

2.5 Likvidácia

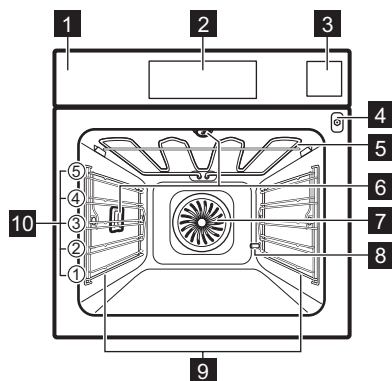
VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od hlavného napájania, potom elektrický kábel odrežte a zlikvidujte.

3. OPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný článok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor

- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Držiak police, odnímateľný
- 10 Úroveň roštu v rúre

3.2 Displej

Displej je plne interaktívny a posúvateľný. Je rozdelený na jasne definované sekcie, ktoré poskytujú prístup k rôznym funkciám varenia a pokrmom. Taktiež zobrazuje aktuálny prevádzkový stav. Potiahnutím prstom po obrazovke môžete navigovať dolava alebo doprava.

- Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
- Zapnutie a vypnutie voľiteľných funkcií.
- Uloženie aktuálnych nastavení v: Obľúbené.
- Spotrebič je zablokovaný.
- WiFi pripojenie je zapnuté.
- Diaľkové ovládanie je zapnuté.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Bezdrôtové pripojenie

Spotrebič umožňuje pripojenie WiFi siete a pripojenie mobilného zariadenia. Z vášho mobilného zariadenia môžete prijímať oznámenia, ovládať a monitorovať váš spotrebič.

Na pripojenie spotrebiča potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
 - mobilné zariadenie pripojené k rovnakej bezdrôtovej sieti.
1. Ak chcete stiahnuť aplikáciu, naskenujte QR kód, ktorý sa nachádza na zadnej strane návodu na používanie. Aplikáciu si môžete stiahnuť aj priamo v obchode s aplikáciami.
 2. Postupujte podľa pokynov na pripojenie aplikácie.
 3. Zapnite spotrebič.
 4. Stlačte a potiahnutím doľava otvorte ponuku. Vyberte: Nastavenia/Pripojenia.

5. Stlačením zapnete alebo vypnete: WiFi. Bezdrôtový modul spotrebiča sa spustí do 90 sek.

Frekvencia	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Max. výkon	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

Keď je spotrebič pripojený k aplikácii, môže dostávať dôležité aktualizácie softvéru. Tieto aktualizácie môžu priniesť nové funkcie, vylepšiť existujúce funkcie a ikony, riešiť potenciálne problémy a zlepšiť celkový výkon softvéru. Ak chcete skontrolovať verziu nainštalovaného softvéru, prejdite na kartu nastavení.

4.2 Licencie na softvér

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. AEG uznáva príspevok komunít pôsobiacich v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k vývojovému projektu.

Ak chcete získať prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových komponentov s open-source, ktorých licenčné podmienky vyžadujú zverejnenie, a zobrazit' ich úplné informácie o autorských právach a príslušné licenčné podmienky, navštívte stránku: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (priečinok NIUG).

4.3 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Miestnosť dobre vyvetrajte.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo a zasúvacie lišty.
2. Z menu vyberte funkciu varenia.
3. Na displeji sa zobrazí hlásenie na spustenie procesu predhrievania.
4. Potvrďte spustenie a postupujte podľa pokynov na displeji.
5. Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.
6. Vnútro spotrebiča vyčistite handričkou z mikrovláken, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Vymeňte príslušenstvo a zasúvacie lišty.

4.4 Presný čas

1. Zapnite spotrebič.

2. Stlačte: Nastavenia/Nastavenie/Presný čas.
3. Nastavte čas.
4. Stlačte: OK.

4.5 Tvrdosť vody

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody. Použite testovací papierik alebo kontaktujte svojho dodávateľa vody kvôli kontrole úrovne tvrdosti vody.

1. Testovací papierik vložte do vody z vodovodu približne na 1 sek. Nepoužívajte tečúcu vodu.
2. Testovací papierik otraste, aby sa odstránila zvyšná voda.
3. Počkajte 1 min a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.
4. Nastavte úroveň tvrdosti vody: Nastavenia/Nastavenie/Tvrdosť vody.

Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Po uplynutí 1 min od testu skontrolujte tvrdosť vody.

Úroveň tvrdosti vody	Testovací papierik
1 – mäkká	 
2 – stredne tvrdá	
3 – tvrdá	
4 – veľmi tvrdá	

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

5.1 Ponuka

Stlačte  a potiahnutím doľava otvorte ponuku.

- Pokrmý
- Funkcie
- Obľúbené
- Programy údržby
- Nastavenia

5.2 Funkcie

Štandardné funkcie prípravy jedla pre typické potreby pečenia vrátane symbolu funkcie horného a dolného ohrevu , symbolu funkcie

grilovania , symbolu funkcie pečenia s ventilátorom  a mnohé iné. Môžete pripraviť svoje pokrmy tradičným spôsobom. Ďalšie informácie nájdete v popise displeja alebo v aplikácii.

Zoznam funkcií sa môže líšiť v závislosti od verzie softvéru.

1. Otvorte ponuku a zvolte: Funkcie.
2. Vyberte funkciu prípravy jedla a upravte nastavenia.

3. Spustíte program a postupujete podľa pokynov na displeji. Teplotnú sondu môžete zapojiť kedykoľvek pred alebo počas prípravy jedla (ak je k dispozícii). Pozrite si kapitolu Každodenné používanie, „Teplotná sonda“.
4.  – stlačte, aby ste upravili nastavenia počas prípravy jedla.

	Horný ohrev Intenzívny ohrev na rýchle zapečenie na povrchu.
	Dolný ohrev Opečte rovnomerne spodnú stranu pokrmu dozrati. Vhodné na pizzu alebo koláče, ale tiež dopečenie tort alebo slaných koláčov. Rúru predhrejte a použite najnižšiu úroveň v rúre.
	Horúci vzduch Na každodennú prípravu jedla na viacerých úrovniach. Získajte rovnomerne uvarené jedlá bez miešania chutí. Nastavte nižšiu teplotu ako pre Horný a dolný ohrev.
	Horný a dolný ohrev Na každodennú prípravu jedál na jednej úrovni. Vhodné na všetky druhy jedál, napríklad zapekané a pečené jedlá.
	Horúci vzduch & horný ohrev Mäso a hydinu pečte s kosťami, aby ste dosiahli chrumkavý povrch.
	Horúci vzduch & dolný ohrev Rovnomerné pečenie cesta s chrumkavou kôrkou. Vhodné na pizzu, slané koláče, tortičky alebo koláče.
	Horúci vzduch, horný a dolný ohrev Táto funkcia je ideálna pre hotové jedlá.
	Parenie Zosúladienie správneho množstva pary so zvolenou teplotou.
	ProSteam Získajte delikátne výsledky a chrumkavý povrch vďaka kombinácii pary a tepla. Vhodné na zeleninu, zapekané jedlá a mäso.
	Vlhký horúci vzduch Počas pečenia dosiahnete ľahké a nadýchané výsledky. Dvierka nechajte zatvorené, aby sa zachovala vlhkosť v rúre.
	Para Nepretržitá para pre zdravé jedlo plné chuti.
	Zohrievanie Táto funkcia jemne opätovne zohreje zvyšky jedlá parou.

	Gril Rovnomerné grilovanie alebo opečenie zeleniny či mäsa. Vhodné aj na opečenie chleba.
	SousVide Varením hermeticky uzavretého jedla na presnej teplote získate najlepšiu chuť a textúru.
	Kysnutie cesta Optimalizovaná teplota pre rýchle kysnutie.
	Ohrev Vráťte čerstvú vôňu a mäkkú striedku včerajšiemu chlebu a iným pekárenským výrobkom.
	Rozmrazovanie Jemné rozmrazovanie pred ďalšou prípravou.
	Dusit' Pomalým varením všetkých surovín spolu získate jemné a šťavnaté dusené jedlá.
	Pečenie mäsa Mäso, hydina alebo zelenina budú chrumkavé na povrchu a jemné vo vnútri.
	Pečenie chleba Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje výsledky ako od profesionálov.
	Pomalé pečenie Pomalé pečenie znamená dlhší čas prípravy, no dosiahnete lepšie výsledky. Pred vložením mäsa do rúry ho opečajte.
	Zavárat' Získajte šťavnaté ovocie a zeleninu konzervovanú pri nízkej teplote. Poháre na pečenie odolné voči teplu položte na plech na pečenie naplnený vodou.
	Ohrev tanierov. Na prihrievanie tanierov pred servírovaním.
	Uchovávať teple Udržiava jedlo teplé na servírovanie. Upozorňujeme, že niektoré jedlá môžu počas zohrievania pokračovať vo varení a vyschnúť. V prípade potreby zakryte riad.
	Sušiť Rovnomerné sušenie ovocia, bylín a zeleniny pri nízkej teplote. Počas sušenia príležitostne otvorte dvierka, aby ste zlepšili výsledky sušenia.
	AirFry Plus Chrumkavé, šťavnaté a zdravšie jedlá vyprážané parou a vzduchom.

Pri niektorých funkciách prípravy jedla sa osvetlenie môže automaticky vypnúť pri teplote nižšej ako 80 °C.

5.3 Funkcie prípravy jedla na pare

Tieto funkcie vám umožňujú používať teplo a paru na udržiavanie chrumkavých a šťavnatých jedál. Použite ich na varenie v pare, dusenie, jemné zapekanie, pečenie a zapekanie.

Existujú dva spôsoby prípravy jedla pomocou parných funkcií: nastavením teploty alebo nastavením úrovne pary.

 **Parenie**  **Para** – nastavte teplotu. Úroveň pary sa prispôsobí automaticky.

 **ProSteam** – nastavte úroveň pary. Zobrazí sa vhodná teplota.

 **AirFry Plus** – nastavte úroveň pary. Zobrazí sa vhodná teplota.

1. Otvorte ponuku a zvolíte: Funkcie.
2. Nastavte funkcie prípravy jedla na pare. Na displeji sa zobrazia dostupné nastavenia.
3. Nastavte teplotu a úroveň pary, ak sú k dispozícii.
4. Stlačte: START a postupujte podľa pokynov na displeji.
5. Zatláčením na kryt otvorte nádržku na vodu a vyberte ju.
6. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml). Nepoužívajte iné tekutiny. Použite mierku na nádržke na vodu.
7. V prípade potreby utrite vonkajšok nádržky na vodu mäkkou handričkou. Nádržku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.

Približne po 2 minútach sa objaví para. min. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

8. Keď sa v nádržke na vodu minie voda, zaznie signál. Doplníte nádržku na vodu.
9. Vyprázdňte nádržku na vodu.
10. Po dokončení opatrne otvorte dvierka rúry. Zvyšková voda sa môže kondenzovať vo vnútri rúry.
11. Vypnite spotrebič.
12. Keď spotrebič vychladne, vyčistite vnútro rúry mäkkou handričkou.

5.4 Pokrm

Asistované varenie navrhuje nastavenia pre rôzne jedlá vrátane podrobných pokynov, teploty a času varenia. Počas prípravy jedla môžete upravovať nastavenia a vybrať si pre-

ferovaný spôsob prípravy vrátane použitia teplotnej sondy. Dostupnosť každej voliteľnej možnosti závisí od vybraného jedla.

1. Otvorte ponuku a zvolíte .
2. Vyberte typ potraviny a jedlo a postupujte podľa krokov na obrazovke.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

5.5 Možnosti predhrievania

Spotrebič obsahuje niekoľko možností predhrievania, ktoré zabezpečia optimálne výsledky varenia.

- Žiadny – konvenčný spôsob predhrievania spotrebiča. Je nastavený ako predvolený a je k dispozícii pre všetky funkcie prípravy jedla. Preferencia sa dá zmeniť na iný typ predhrievania.
- Inteligentný – pomáha optimalizovať spotrebu energie počas zahrievania rúry v porovnaní s Rýchla.
- Rýchla – skracuje čas ohrevu. Je k dispozícii len pre niektoré funkcie.

5.6 Časovač

1. Vyberte funkciu varenia a nastavte teplotu.
2. Stlačte: Časovač.
3. Nastavte trvanie. Preferované kritériá skončenia môžete zvoliť stlačením jedného zo symbolov.
4. Stlačte: OK a potvrdením sa vráťte na hlavnú obrazovku.

Kritériá skončenia



Zvukový signál – slúži na nastavenie odpočítavania času. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.



Zvukový signál a skončenie pečenia. – slúži na nastavenie odpočítavania času. Keď časovač skončí, zaznie signál a varenie sa zastaví.



Len pop-up správy – po uplynutí času sa na displeji sa zobrazí hlásenie.

Časovač môžete používať nezávisle, aj keď rúra nie je spustená.

Niektoré funkcie hodín nemusia byť dostupné pri určitých funkciách varenia.

Stláčaním + 5 min predĺžite čas varenia.

Odložený štart

Môžete odložiť začiatok alebo koniec varenia.

1. Vyberte funkciu varenia a upravte nastavenia.

2. Stlačte ***.
3. Stlačte: Odložený štart.
4. Posúvaním nastavte požadovaný čas spustenia a stlačte: OK.
5. Teraz môžete nastaviť želanú hodnotu. Koniec alebo stlačením OK preskočiť tento krok.
6. Stlačte: OK a vráťte sa na hlavnú obrazovku

Zmena nastavení časovača

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

1. Stlačte $\wedge$ /Časovač.
2. Nastavte novú hodnotu časovača. Stlačte: OK.

5.7 Obľúbené ♥

Táto funkcia je k dispozícii iba pre vybrané modely.

Uložiť možno až 20 obľúbených nastavení, ako napríklad funkciu prípravy jedla a pokrm. Ak chcete nastavenie uložiť, zvolíte požadovanú voľiteľnú funkciu a stlačte ♥.

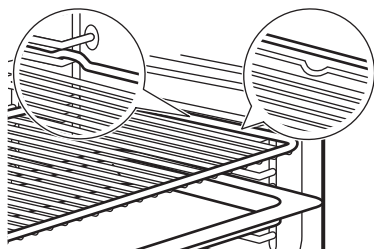
5.8 Príslušenstvo



Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Voľiteľné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac

informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.

Príslušenstvo (drôtená mriežka/plech) vložte medzi vodiace lišty držiakov. Uistite sa, že sa drôtená mriežka dotýka zadnej časti vnútra rúry. Malý zárez v hornej časti zvyšuje bezpečnosť a poskytuje ochranu proti prevráteniu. Okraj okolo mriežky zabraňuje zošmyknutiu riadu z roštu.



Ak má plech skosenie, umiestete ho smerom k zadnej strane vnútra rúry.

Ak má váš drôtený rošt nejaké vyvýšenie, umiestnite ho smerom k prednej časti vnútra rúry.

Ak je na príslušenstve nápis, uistite sa, že je otočený smerom k vám.

Ak používate plech s otvormi, položte pod neho plech/panvicu na zachytávanie kvapkajúcich tekutín.

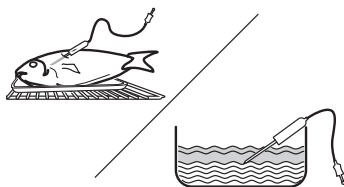
5.9 Teplotná sonda $\mathcal{R}$

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- $^{\circ}\text{C}$ – teplota rúry. Mala by byť aspoň 25°C vyššia ako teplota teplotnej sondy.
- $\mathcal{R}$ – teplota teplotnej sondy.

1. Vyberte funkciu prípravy jedla z ponuky: Funkcie alebo pokrm z ponuky: Pokrm.
2. V prípade potreby nastavte teplotu v rúre a čas prípravy.
3. Potvrďte nastavenia a spustíte prípravu jedla.
4. Hrot teplotnej sondy vložte do stredu najhrubšej časti mäsa alebo ryby. V prípade kastrolov umiestnite hrot teplotnej sondy presne do stredu, stabilizovanú v pevnej zložke. Uistite sa, že sa hrot nedotýka spodnej časti plechu na pečenie.



5. Pripravené jedlo vložte do rúry.
6. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí symbol a aktuálna teplota teplotnej sondy.

7. $\wedge$ – stlačte, aby ste upravili nastavenia.
8. Vyberte kartu Teplotná sonda, aby ste nastavili vnútornú teplotu sondy alebo nastavili preferovanú možnosť:
 - Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.

- Zvukový signál a skončenie pečenia. – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vo vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a príprava sa ukončí.

9. Potvrďte nastavenia.
10. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
11. STOP – stlačením vypnite funkciu prípravy jedla.
12. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

5.10 SousVide

Tento program je technika varenia, pri ktorej sa potraviny vo vákuovo uzatvorených vreckách umiestnia do atmosféry nasýtenej parou pri konštantnej teplote. Ak chcete zaistiť udržateľnejší spôsob prípravy tekutých druhov potravín, napr. dezertov a omáčok, môžete variť aj v uzavretých nádobách.

Na prípravu jedla budete potrebovať Sous-Vide vrecká a vakuovačku.

1. Pripravte ingrediencie vo vákuovo uzavretej nádobe a položte ich na drôtený rošt.
2. Otvorte ponuku a zvoľte: Funkcie.
3. Stlačte  SousVide.
4. Na displeji sa zobrazia dostupné nastavenia. Nastavte teplotu a čas prípravy.
5. Spustíte program a postupujte podľa pokynov na displeji.
6. Po dokončení opatrne otvorte dvierka rúry. Vo vnútri rúry a v nádobách s

vákuovým uzáverom môže kondenzovať zvyšková voda.

7. Keď je spotrebič studený, špongiou odstráňte vodu zo spodnej časti vnútra rúry. Vnútro spotrebiča vysušte mäkkou handričkou.

Hrozí riziko popálenín. Pri vyberaní pokrmu zo spotrebiča buďte opatrní.

5.11 Detská poistka

Táto funkcia zabráňuje náhodnému spusteniu spotrebiča. Môže sa aktivovať kedykoľvek.

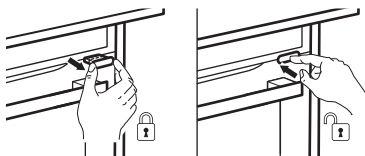
1. Vstúpte do ponuky.
2. Zvoľte: Nastavenia / Preferencie / Detská poistka.

Funkcia Detská poistka je aktivovaná. Na umožnenie používania spotrebiča stlačte písmenú kódu v abecednom poradí.

5.12 Mechanické blokovanie dvierok

Ak chcete dvierka zablokovat': ťahajte záмок dverí dopredu, kým sa nezablokuje.

Ak chcete dvierka odblokovat': potlačte záмок dverí späť do panela.



Dvierka môžete otvoriť, keď je uzamknutý blokovací mechanizmus dvierok.

1. Mierne potlačte záмок dverí.
2. Otvorte dvierka potiahnutím za rukoväť.

Keď dvierka zatvoríte, uistite sa, že zostane blokovací mechanizmus dvierok uzamknutý.

6. RADY A TIPY

6.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad. Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhládajte podobný recept.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Symbody použité v tabuľkách:



Druh potravín



Funkcia varenia



Teplota



Hmotnosť (kg)



Úroveň roštu v rúre

	Čas prípravy (min)
	Dodatočné informácie

6.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

Použite plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku.

	°C		
Sladké pečivo, 16 ks	180	2	25 - 35
Píškotová roláda	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 ks	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 ks	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 ks	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 ks	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 ks	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 ks	180	2	15 - 25

6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy EN 60350-1, IEC 60350-1. Použite funkciu: ProSteam, úroveň: Vlhká para.

		°C		
Brokolica				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
Max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Hrášok, mrazený				

		°C		
2 x 1,5	2 a 4	100	-	5) 3) 6)

1) Použite 2/3 Gastronorm parnú súpravu, perforovanú.

2) Pomocou nasledujúceho nastavenia predhrejte spotrebič, kým sa nedosiahne nastavená teplota: Predhriatie/Žiadny Nepoužívajte: Predhriatie/Rýchla ani Inteligentný.

3) Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre tak, aby šikmá časť smerovala k zadnej vnútornej stene rúry.

4) Použite perforovanú nádobu podľa IEC 60350-1.

5) Použite 2 x 2/3 parnú súpravu Gastronorm, perforovanú.

6) Až kým najchladnejší bod nedosiahne teplotu 85 °C.

Dodatočné recepty na varenie v pare

		°C		
Naparovanie kombinovaného jedla (2 porcie)				
 1)	1 a 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamelový puding (6 porcií)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Vaječný nákyp				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Biely chlieb				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				

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

- 1) Nastavte úroveň: Vlhká para.
- 2) 40 min na zemiaky; 8 - 10 min na lososa; 10 - 12 min na brokolicu
- 3) Použite 1/2 Gastronorm parnú nádobu (perforovanú) na zemiaky a brokolicu a 1/2 Gastronorm parnú nádobu (neperforovanú) na lososa.
- 4) Lososa položte na úroveň 2, zemiaky a brokolicu na úroveň 4.
- 5) Potraviny vložte do rúry jednu po druhej v správnom okamihu, aby sa všetky časti uvarili súčasne. Môžete pripraviť dve porcie naraz.
- 6) Nastavte úroveň: Vlhkosť Vysoká.
- 7) Okrúhly porcelánové nádoby na drôtenom rošte.
- 8) Použite 1/2 Gastronorm parnú súpravu, neperforovanú.
- 9) Plech na pečenie umiestnite tak, aby šikmá časť smerovala k zadnej vnútornej stene rúry.
- 10) Nastavte úroveň: Vlhkosť Nízka. Funkciu Pro-Steam použite len v prípade, že funkcia Pečenie chleba nie je k dispozícii.
- 11) Nastavte úroveň: Vlhkosť Nízka.
- 12) Použite Drôtený rošt.
- 13) Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre tak, aby zachytával kvapkajúci tuk.

6.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Malé koláčiky, 20 ks/plech				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 a 4	1)2)3)
Piškútový koláč bez tuku				
	160	40 - 55	2	2)4)

	°C			
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 a 3	2)5)

Jablkový koláč

	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

Hrianky

	230	1 - 5	4	2)4)7)
---	-----	-------	---	--------

- 1) Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.
- 2) Pomocou nasledujúceho nastavenia predhrejte spotrebič, kým nedosiahne nastavenú teplotu: Predhriatie/Žiadny. Nepoužívajte: Predhriatie/Rýchla a Inteligentný.
- 3) Použite univerzálny plech vo štvrtje polohe roštu.
- 4) Použite Drôtený rošt.
- 5) Použite drôtený rošt a plech na pečenie pod ním. Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.
- 6) 2 formy umiestnené diagonálne (Ø 20 cm). Pravú umiestnite viac dopredu ako ľavú.
- 7) Podľa: IEC 60350-1:2016 a IEC 60350-1:2023.

Dodatočné recepty

		°C		
Penové pusinky				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.
- 2) Použite papier na pečenie.
- 3) Pomocou nasledujúceho nastavenia predhrejte spotrebič, kým nedosiahne nastavenú teplotu: Predhriatie/Žiadny. Nepoužívajte: Predhriatie/Rýchla a Inteligentný.

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

7.1 Poznámky k čisteniu

- Na kovové povrchy použite prostriedok na čistenie.
- Na odolné škvrny použite špeciálny čistič rúry.

- Použite kvapalnú odstraňovač vodného kameňa odporúčaný výrobcom na odstránenie zvyškov vápna.
- V spotrebiči neuchovávajte potraviny dlhšie ako 20 minút.
- Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

7.2 Vybratie zasúvacích lišt

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor a z predného závesu.
3. Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.
4. Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.
5. Zasúvacie lišty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

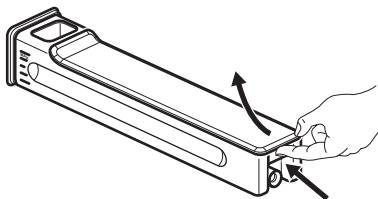
Ak sú k dispozícii teleskopické lišty, ich západky musia smerovať dopredu.

7.3 Programy údržby

Parné čistenie	Tento program vyčistí spotrebič, keď je mierne znečistený. Para zmäkčuje masť alebo zvyšky, vďaka čomu sa ľahšie čistí.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Sušenie	Postup na sušenie dutiny od skondenzovanej vody po použití parných funkcií.
Oplachovanie	Na prepláchnutie a čistenie systému generátora pary po častom používaní parných funkcií.

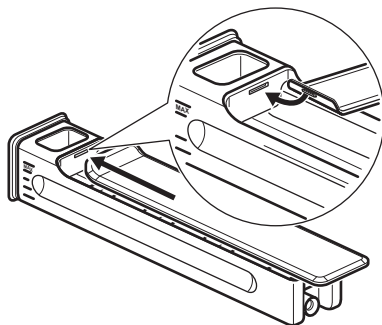
7.4 Čistenie nádržky na vodu

1. Jemne zatlačte predný kryt nádržky na vodu.
2. Stlačte nádržku na vodu, aby ste ju vybrali zo spotrebiča.
3. Odstráňte veko nádržky na vodu. Nadvihnite kryt v mieste výčnelku v zadnej časti.



4. Časť nádržky na vodu umyte vodou a mydlom. Nepoužívajte abrazívne špongie a neumývajte nádržku na vodu v umývačke riadu.
5. Znova zmontujte nádržku na vodu.

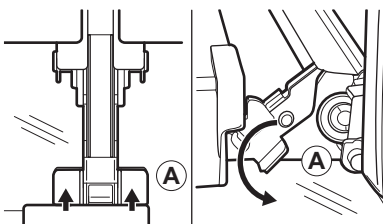
6. Nasadte veko. Najskôr vložte prednú západku a potom ju zatlačte proti telu nádržky.



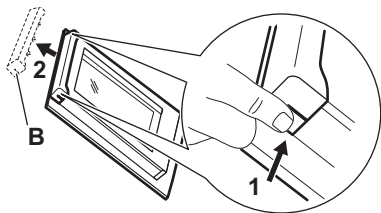
7. Vložte nádržku na vodu.
8. Nádržku na vodu zatlačte smerom k spotrebiču, kým nezapadne na svoje miesto.
9. Jemne zatvorte predný kryt nádržky na vodu.

7.5 Vybratie a inštalácia dvierok

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Stlačte upínacie páky **A** oboch pántoch dvierok.



4. Čiastočne zatvorte dvierka, kým sa nezastavia, a potom ich nadvihnite zo závesov. Dávajte pozor, dvierka sú ťažké.
5. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
6. Rám dvierok **B** podržte na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



7. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
8. Každý sklenený panel nadvihnite za horný okraj a vyberte ho z vodiacich líšt. So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.
9. Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po čistení zvolte opačný postup.

Uistite sa, že sú sklenené panely vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

7.6 Výmena osvetlenia

Spotrebič odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.

Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

Horné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku.
4. Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.

Bočná žiarovka

1. Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
2. Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt.
3. Vyčistite sklenený kryt.
4. Vymeňte žiarovku.
5. Namontujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
6. Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu. Podrobnosti o servise sú na typovom štítku umiestnenej na prednom ráme. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Neodstraňujte typový štítok.

Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený nižšie, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu.

Nemôžete aktivovať ani ovládať spotrebič.

– Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti alebo je pripojený nesprávne.

Spotrebič sa nezohrieva.

- Hodiny nie sú nastavené.
- Funkcia Blokovanie ovládania je aktivovaná.
- Aktivovalo sa automatické vypínanie.
- Funkcia Detská poistka je aktivovaná.
- Demo režim je aktivovaný – kód na deaktiváciu: 2468.

Svetlo nefunguje. – Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku.

Spotrebič neudrží nádržku na vodu po jej vložení. – Telo nádržky na vodu ste nezatlačili úplne. Nádržku na vodu úplne vložte do spotrebiča.

Voda vyteká z nádržky na vodu. – Kryt nádržky na vodu ste nesprávne zostavili.

Nádržka na vodu sa ťažko čistí. – Uistite sa, že kryt je odstránený pred začatím čistenia.

Po odvápnení nie je v podnose voda. – Nádržke na vodu nebola naplnená na maximálnu úroveň. Skontrolujte, či sa v tele nádržky na vodu nachádza prípravok na odvápnovanie alebo voda.

Po odvápnení je na dne znečistená voda. – Podnos je na nesprávnom rošte. Z dna spotrebiča odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

Po čistení je na dne príliš veľa vody. – Do spotrebiča ste pred čistením dali príliš veľa či-

stiaceho prostriedku. Nabudúce naneste rovnomerne tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku na steny.

Výkon čistenia nie je uspokojivý. – Začali ste čistenie, keď bol spotrebič príliš horúci. Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Zopakujte čistenie.

❶ Výpadok napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

Problém so signálom bezdrôtovej siete. – Skontrolujte, či je vaše mobilné zariadenie pripojené k bezdrôtovej sieti. Skontrolujte svoju bezdrôtovú sieť a router. Reštartujte router.

Nainštaloval sa nový router alebo zmenila sa konfigurácia routera. – Znova nakonfigurujte spotrebič aj mobilné zariadenie.

Signál bezdrôtovej siete je slabý. – Router presuňte čo najbližšie k spotrebiču.

Bezdrôtový signál je rušený mikrovlnnou rúrou umiestnenou blízko spotrebiča. – Vypnite mikrovlnnú rúru. Nepoužívajte súčasne mikrovlnnú rúru a diaľkové ovládanie rúry. Mikrovlny rušia signál WiFi.

F102 – dvierka nie sú úplne zatvorené alebo je pokazený zámok dvierok. Zatvorte dvierka. Vypnite a zapnite spotrebič.

F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá v zásuvke. Plne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.

F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne. Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.

F601 – vyskytol sa problém s WiFi signálom. Skontrolujte sieťové pripojenie. Pozrite si časť Pred prvým použitím, Bezdrôtové pripojenie.

F604 – pripojenie k sieti WiFi zlyhalo. Spotrebič vypnite a zapnite a skúste to znova. Pozrite si časť Pred prvým použitím, Bezdrôtové pripojenie.

F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu. Vypnite a zapnite spotrebič.

F131 – teplota parného senzora je príliš vysoká. ¹⁾ Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne. Spotrebič znovu zapnite.

F144 – senzor v Nádržka na vodu nedokáže zmerať úroveň vody. ¹⁾ Vyprázdnite Nádržka na vodu a znova naplňte.

F508 – Nádržka na vodu nefunguje správne. Keď je na displeji naďalej zobrazené toto chybové hlásenie, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystem. ¹⁾ Vypnite a zapnite spotrebič.

F602, F603 – WiFi nie je k dispozícii. ¹⁾ Vypnite a zapnite spotrebič.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

9.1 Informačný list produktu a informácie o produkte podľa nariadení (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	NBP8S731AB 944035084 PO8000ST 944035183 TP8SB73XAB 944035092 TP8SB73XAT 944035098 TS80PT 944035234 V8SBP731AB 944035165
Index energetickej účinnosti	61.9
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99 kWh/cyklus

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	70 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra

¹⁾ Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie spotrebiča budú pracovať ako zvyčajne.

Hmotnosť	NBP8S731AB	39.5 kg
	PO8000ST	39.5 kg
	TP8SB73XAB	39.5 kg
	TP8SB73XAT	39.5 kg
	TS80PT	40.0 kg
	V8SBP731AB	37.5 kg

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.

9.2 Informačné požiadavky podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,8 W
Spotreba energie v sieťovom pohotovostnom režime	2,0 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564, EN 63474.

Pokyny na aktiváciu a deaktiváciu bezdrôtového sieťového pripojenia nájdete v časti Pred prvým použitím.

9.3 Tipy na optimalizáciu

- Počas varenia udržiavajte dvierka zatvorené a vyhnite sa častému otváraniu.
- Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.
- Používajte kovové alebo tmavé, neodrážajúce riady.

- Preskočte predhriatie, pokiaľ nie je potrebné.
- Minimalizujte prestávky medzi pečením viacerých pokrmov.
- Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom (iba vybrané modely).
- Využite zvyškový ohrev na udržanie jedla v teple. Teplotu spotrebiča znížte na minimum 3 – 10 min pred koncom varenia.
- Vypnite lampu počas varenia, pokiaľ nie je potrebná.
- Vlhký horúci vzduch (iba vybrané modely) – táto funkcia sa použila na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby rúra pracovala za optimálnych podmienok. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne. Pri niektorých modeloch to trvá 30 sek.
- Ak je to možné, vypnite Wi-Fi. Pozrite si časť Pred prvým použitím.
- Automatické vypnutie – ak je funkcia varenia zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne. Ak chcete, aby funkcia varenia fungovala dlhšie, nastavte čas varenia.
 - 12,5 h: 30 – 115 °C
 - 8,5 h: 120 – 195 °C
 - 5,5 h: 200 – 245 °C
 - 3 h: 250 – maximum °C

10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  recyklujte. Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykliáciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče ozna-

čené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

