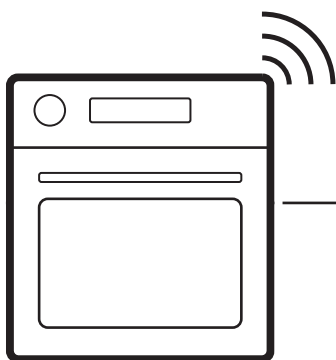


# AEG



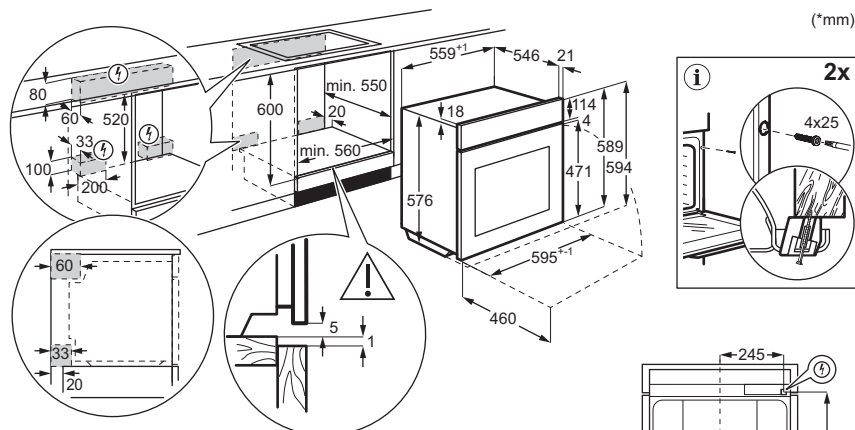
[aeg.com/register](https://aeg.com/register)



NBB8S731AT  
NBB8S731AT  
TB8SB731AB  
TB8SB73ZAB

## МОНТАЖ / MONTAGE / ÜZEMBE HELYEZÉS

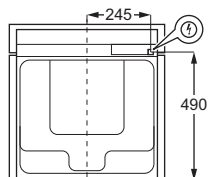
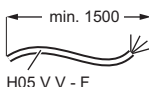
(\*mm)



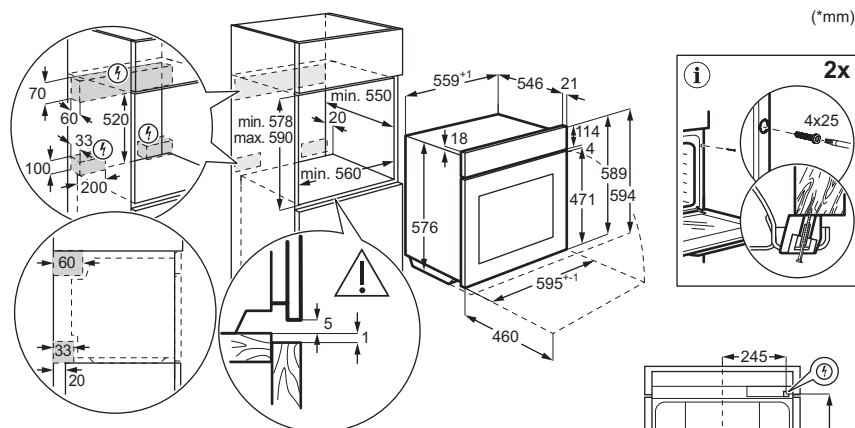
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

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



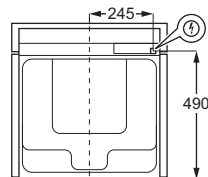
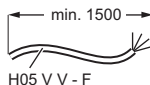
(\*mm)



**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



## БЪЛГАРСКИ

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 3  |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 5  |
| 3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....      | 7  |
| 4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....      | 8  |
| 5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....        | 9  |
| 6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....            | 13 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....            | 15 |
| 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 16 |
| 9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....         | 17 |
| 10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА...     | 18 |

Запазваме си правото на изменения.

## 1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

### 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разби-

рат възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че не си играят с уреда и мобилни устройства с приложението.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и ги изхвърлете както съответства.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Дръжте децата и домашните любимци на разстояние по време на употреба и при охлаждане.

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

## 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от произвоителя, от негов оторизиран сервизен център или от лица с подобна квалификация, за да се избегне

опасност от електрически удар.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**  
Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**  
Уредът и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почи-

стване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Installation

#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

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

### 2.2 Електрическо свързване

#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уверете се, че параметрите от табелката с данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уредът трябва да се заземи. Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удари контакт.

- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Избягвайте нанасянето на повреда по щепсела и кабела. Ако е необходима подмяна, тя трябва да бъде извършена от наш оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да допират или да са в близост до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или вратичката е гореща.
- Защитата от електрически удар на тоководещи и изолирани части трябва да се закрепи сигурно и да не се сваля без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Осигурете достъп до контакта след инсталацията.
- Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
- Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от държача), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което изключва уреда от мрежата на всички полюси, с ширина на контактния отвор поне 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващ щепсел и кабел.

## 2.3 Използване

### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

### ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или предмети директно върху дъното на фурната.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на фурната.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не оставяйте влажни съдове и храна в уреда след готвене.
  - бъдете внимателни, когато сваляте или монтирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или на неръждаемата стомана не влияе върху производителността на уреда.
- Използвайте дълбока тава за сиропирани кексове, тъй като плодовите сокове могат да оставят трайни петна.

- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е монтиран зад мебелен панел, не затваряйте панела по време на употреба или докато уредът не се охлади напълно, за да предотвратите повреди вследствие на топлина и влага.
- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите технически характеристики.
- За поправка на уреда се свържете соторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.4 Грижа и почистване

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта преди провеждането на поддръжка.
- Уверете се, че уредът е изстинал напълно, за да избегнете счупване на стъклото. Ако стъклените панели на вратата са повредени, се свържете соторизирания сервиз за тяхната подмяна.
- Бъдете внимателни, когато отстранявате вратата от уреда, тя е тежка.
- Почистете и подсушете уреда, неговата вътрешност и аксесоарите след всяка употреба, за да предотвратите кондензация на пара, корозия и влошаване на характеристиките на повърхността.
- Проверявайте продукта редовно за признаци на влошаване на характеристиките му, които могат да го направят неподходящ за контакт с храна – например пукнатини, мехури,

лющене, свиване, лепкавост, корозия или други видими промени в текстурата или външния вид. Следвайте инструкциите за почистване и грижа, за да предотвратите влошаване на характеристиките на продукта.

- За почистване на уреда и аксесоарите използвайте микрофибърна кърпа, топла вода и неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, кърпи, разтворители, остри или метални предмети.
- Следвайте инструкциите за безопасност, посочени на опаковката, когато използвате спрей за фурна.

### Готвене на пара

- Отделената пара може да причини изгаряния:

- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на фурната, докато функцията е активирана. Може да се отдели пара.
- Отворете внимателно вратата на уреда след готвене на пара.

## 2.5 Изхвърляне

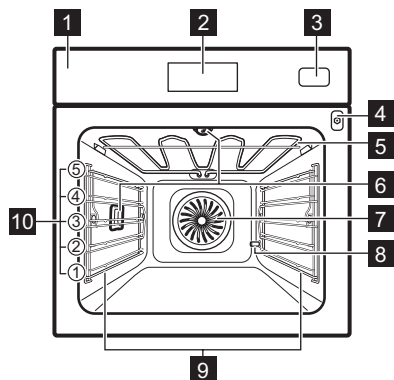
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

## 3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

### 3.1 Общ преглед



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

### 10 Позиция на скара

### 3.2 Екран

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



Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.



За включване и изключване на опции.



За запазване на текущите настройки в: Любими.



Уредът е заключен.



Wi-Fi връзката е включена.



Дистанционно управление свети.



Резервоарът за вода е празен.



Резервоарът за вода е наполовина пълен.



Резервоарът за вода е пълен.

## 4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### 4.1 Безжична връзка

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

За да свържете уреда, който Ви трябва:

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

Безжичният модул на уреда стартира в рамките на 90 сек.

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

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

### 4.2 Софтуерни лицензи

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

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

### 4.3 Първоначално подгряване и почистване

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

1. Извадете всички аксесоари и носачите на рафта.
2. Влезте в менюто и изберете функцията за готвене.
3. Дисплеят показва изскачащо съобщение за стартиране на процеса по предварителното загряване.
4. Потвърдете, за да стартира уреда и следвайте инструкциите на дисплея.
5. Изключете уреда и го оставете да се охлажда.
6. Почистете вътрешното пространство на фурната с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат. Сменете аксесоарите и носачите на рафта.

### 4.4 Час от денонощието

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

### 4.5 Твърдост на водата

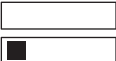
Когато включите уреда в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата. Използвайте тестовата хартия или се свържете с Вашия до-

ставчик на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

1. Поставете тестовата хартия в чешмяната вода за около 1 сек. Не използвайте течаща вода.
2. Разклатете тестовата хартия, за да премахнете останалата вода.
3. След 1 мин проверете твърдостта на водата в таблицата по-долу.
4. Настройте нивото на твърдост на водата: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

Цветовите на тестовата хартия ще продължат да се променят. Проверете твър-

достта на водата в рамките на 1 мин след тестването.

| Ниво на твърдост на водата | Тестова хартия                                                                    |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - мека                   |  |
| 2 - умерено твърда         |  |
| 3 - твърда                 |  |
| 4 - много твърда           |  |

## 5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

### 5.1 Меню

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

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

### 5.2 Функции

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

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

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

 **Горен нагревател**  
Интензивна топлина за бързо запичане отгоре.

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

 **Горещ въздух**  
Задайте по-ниска температура, отколкото за Горен и долен нагревател.

 **Горен и долен нагревател**  
За ежедневно готвене на едно ниво. Подходящо за всички ястия, като говеци и пичива.

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

 **Горещ въздух & долен нагревател**  
Равномерно изпичане на тесто с хрупкава коричка. Подходящо за пица, киш, тарт или пай.

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

 **Steamify**  
Идеалното съчетание на пара с избрана температура.

 **ProSteam**  
Получете крехки резултати и хрупкава коричка с комбинация от пара и топлина. Подходящо за зеленчуци, задушено и месо.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Печене с влажност</b><br>Печивата стават леки и пухкави. Дръжте вратата затворена, за да запазите влагата във фурната.                                                                            |
|    | <b>Пара</b><br>Пара за здравословна и вкусна храна.                                                                                                                                                  |
|    | <b>Затопляне</b><br>Тази функция внимателно затопля на пара остатъци от храна.                                                                                                                       |
|    | <b>Грил</b><br>Равномерно печете на грил или запечете зеленчуци или месо. Подходящо е и за препичане на хляб.                                                                                        |
|    | <b>Втасване на тесто</b><br>Оптимална температура за бързо втасване.                                                                                                                                 |
|    | <b>Освежаване</b><br>Върнете свежия аромат и мекота на вчерашния хляб или печива.                                                                                                                    |
|    | <b>Размразяване</b><br>Нежно размразяване.                                                                                                                                                           |
|    | <b>Задушаване</b><br>Получете крекхи, сочни задушени ястия, като задушите всички съставки заедно.                                                                                                    |
|    | <b>Печено месо</b><br>Получете хрупкава коричка отвън и крекха сърцевина за месо, птици или зеленчуци.                                                                                               |
|    | <b>Печене на хляб</b><br>Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.                                            |
|    | <b>Бавно готвене</b><br>Бавното готвене увеличава времето за готвене, но ще получите по-добър резултат. Запържете месото, преди да го поставите във фурната.                                         |
|  | <b>Консервиране</b><br>Получете сочни плодове и зеленчуци, консервирани при ниска температура. Поставете термоустойчивите буркани за консервиране в тава за печене, пълна с вода.                    |
|  | <b>Затопляне на чинии.</b><br>За затопляне на чинии преди сервиране.                                                                                                                                 |
|  | <b>Поддържане на топлина</b><br>Поддържа ястието топло. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо. |

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

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

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

### 5.3 Функции за готвене на пара

Тези функции Ви позволяват да използвате топлина и пара, за да запазите ястията хрупкави и сочни. Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и препичане.

Има два начина за приготвяне на храна чрез функциите за пара: чрез задаване на температурата или чрез задаване на нивото на парата.

 **Steamify**  **Пара** – настройка на температурата. Нивото на парата ще се регулира автоматично.

 **ProSteam** – настройка за нивото на парата. Ще бъде показана подходящата температура.

 **AirFry Plus** – настройка за нивото на парата. Ще бъде показана подходящата температура.

1. Влезте в менюто и изберете: Функции.
2. Задайте функцията за готвене на пара. Екранът показва наличните настройки.
3. Задайте температурата и нивото на парата, ако са налични.
4. Натиснете: START и следвайте инструкциите на дисплея.
5. Натиснете капака на резервоара за вода, за да го отворите.
6. Напълнете резервоара за вода със студена, чешмяна вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Не използвайте други течности.  
Не пълнете резервоара за вода над максималния капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.

7. Натиснете резервоара за вода в първоначално му положение.

Парата се появява след около 2 мин. Когато уредът достигне зададената температура, прозвучава сигнал.

8. Когато във резервоара за вода няма вода, се чува сигнал. Напълнете отново резервоара за вода.

9. Изпразнете резервоара за вода.

Вижте Грижа и почистване, Изпразване на контейнера.

10. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Във вътрешността на фурната може да се кондензира остатъчна вода.

11. Изключете уреда.

12. Когато уредът изстине, подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

## 5.4 Ястия

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

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

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

## 5.5 Опции за предварително загряване

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

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

- Бързо - скъсява времето за загряване. Предлага се само за някои от функциите.

## 5.6 Таймер

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

### Прекратяване на действието



**Звукова аларма** - задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал.



**Звукова аларма и край на готвенето** - задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи, се чува сигнал и готвенето спира.



**Показване само на съобщение** - когато времето изтече, на екрана се появява съобщението.

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

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

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

## Отложен старт

Можете да отложите началото и/или края на готвенето.

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

### Промяна на настройките на таймера

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

1. Натиснете  $\wedge$ /Таймер.
2. Задайте нова стойност на таймера.  
Натиснете: ОК.

## 5.7 Любими

Тази функционалност е налична само за избрани модели.

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

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

## 5.8 Аксесоари

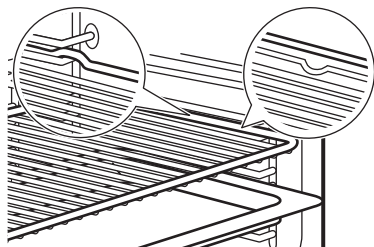


Налични аксесоари в зависимост от модела.

Сканирайте QR кода, за да проверите как да използвате аксесоарите, доставени с Вашия уред. Можете да поръчате допълнителни аксесоари отделно. За повече информация

се свържете с местния доставчик.

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



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

Ако скарата има стъпка, поставете я към предната част на вътрешността на фурната.

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

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

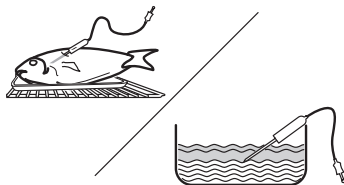
## 5.9 Сензор за храна

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- $^{\circ}\text{C}$  - температурата на фурната. Тя трябва да бъде поне  $25^{\circ}\text{C}$  - по-висока от температурата на сензора за храна.
-  – температурата на сензора за храна.

1. Изберете функция за готвене от менюто: Функции или ястие от менюто: Ястия.
2. Задайте температурата на фурната и времето за готвене, ако е необходимо.
3. Потвърдете настройките и започнете да готвите.
4. Въведете върха на сензора за храна в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. При касероли, поставете върха на сензора за храна точно в центъра, като го стабилизирате в твърда съставка. Уверете се, че върхът не докосва дъното на тавата за печене.



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

Екранът показва символа и настоящата температура на сензора за храна.

7.  $\wedge$  – натиснете, за да настроите параметрите.
8. Изберете Сензор за храна карта, за да зададете основната температура на сензора или задайте предпочитаната опция:
  - Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.
  - Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.

9. Потвърдете настройките.
10. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
11. СТОП - натиснете, за да изключите функцията за готвене.
12. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

## 5.10 Защита за деца

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

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

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

## 6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

### 6.1 Препоръки за готвене

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

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

**Символи, използвани в таблиците:**

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

### 6.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предположенията в долната таблица. Използвайте тава за печене или съд за оттичане.

|  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Сладки рула, 16 бр.                                                                 | 180 | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                             |
| Швейцарско руло                                                                     | 180 | 2                                                                                   | 15 - 25                                                                             |
| Цяла риба, 0,2 кг                                                                   | 180 | 3                                                                                   | 15 - 25                                                                             |

|  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Бисквитки, 16 бр.                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                            |
| Макарони (слад.), 24 бр.                                                          | 160 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                            |
| Мъфини, 12 бр.                                                                    | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                            |
| Солени бисквити, 20 бр.                                                           | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                            |
| Бисквити от леко тесто, 20 бр.                                                    | 140 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                            |
| Тарталети, 8 бр.                                                                  | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                            |

### 6.3 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове съгласно EN 60350-1, IEC 60350-1.

Използвайте функцията: ProSteam, ниво: Само пара.

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Броколи                                                                             |                                                                                     |     |                                                                                     |                                                                                      |
| 0,3                                                                                 | 3                                                                                   | 100 | 8 - 9                                                                               | 1) 2) 3)                                                                             |
| макс.                                                                               | 3                                                                                   | 100 | 10 - 11                                                                             | 2) 3) 4)                                                                             |

| Грах, замразен |       |     |   |          |
|----------------|-------|-----|---|----------|
| 2 x 1,5        | 2 и 4 | 100 | - | 5) 3) 6) |

- 1) Използвайте комплект Гастроном 2/3 за готвене на пара, перфориран.
- 2) Загрейте предварително уреда до достигане на зададената температура, като използвате настройката: Подгряване/Без звук. Не използвайте: Подгряване/Бързо и Сمارт.
- 3) Поставете тавата за печене на първата позиция на рафта, с наклон към задната част на вътрешността на фурната.
- 4) Използвайте перфорирания контейнер в съответствие с IEC 60350-1.
- 5) Използвайте перфорирания комплект за готвене на пара Гастроном 2 x 2/3.
- 6) Гответе, докато температурата в най-студеното място не достигне 85°C.

### Допълнителни рецепти с пара

| Комбинирано ястие на пара (2 порции) |       |     |         |          |
|--------------------------------------|-------|-----|---------|----------|
| 1)                                   | 1 и 4 | 100 | 40 2)   | 3) 4) 5) |
| Пудинг с карамел (6 порции)          |       |     |         |          |
| 6)                                   | 2     | 90  | 35 - 45 | 7)       |
| Яйчен крем                           |       |     |         |          |
| 1)                                   | 2     | 85  | 35 - 45 | 8)       |
| Бял хляб                             |       |     |         |          |
| 10)                                  | 2     | 180 | 40 - 50 | 9)       |
| Пилешко                              |       |     |         |          |

| 11) | 2 | 200 | 60 - 70 | 12) 13) |
|-----|---|-----|---------|---------|

- 1) Задайте ниво: Само пара.
- 2) 40 мин за картофи; 8 - 10 мин за сьомга; 10 - 12 мин за броколи
- 3) Използвайте съд за готвене на пара Гастроном 1/2 (перфориран) за картофи и броколи, и съд за готвене на пара Гастроном 1/2 (неперфориран) за сьомга.
- 4) Поставете сьомгата на ниво 2, картофите и броколите на ниво 4.
- 5) Поставете съставките във фурната една след друга в съответния момент, така че всички компоненти да се готвят едновременно. Можете да пригответе две порции едновременно.
- 6) Задайте ниво: Висока влажност.
- 7) Кръгли порцеланови съдове на решетката на фурната.
- 8) Използвайте комплект Гастроном 1/2 за готвене на пара, неперфориран.
- 9) Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.
- 10) Задайте ниво: Ниска влажност. Използвайте функция ProSteam, само ако функция Печене на хляб не е налична.
- 11) Задайте ниво: Ниска влажност.
- 12) Употреба на Скара.
- 13) Поставете тавата за печене на първата позиция на рафта, за да се събира капещата мазнина.

### 6.4 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове съгласно EN 60350-1, IEC 60350-1.

| Малки кексчета 20 броя на табла |     |         |       |        |
|---------------------------------|-----|---------|-------|--------|
|                                 | 160 | 25 - 35 | 3     | 1)2)   |
|                                 | 160 | 25 - 35 | 3     | 1)2)   |
|                                 | 150 | 30 - 40 | 2 и 4 | 1)2)3) |
| Пандишпанова торта без мазнина  |     |         |       |        |
|                                 | 160 | 40 - 55 | 2     | 2)4)   |
|                                 | 180 | 25 - 35 | 1     | 2)4)   |
|                                 | 160 | 45 - 55 | 1 и 3 | 2)5)   |
| Ябълков пай                     |     |         |       |        |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | 160 | 70 - 90                                                                           | 3                                                                                 | 4)6)                                                                              |
|  | 180 | 80 - 100                                                                          | 3                                                                                 | 4)6)                                                                              |
| Тост                                                                              |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 230 | 1 - 5                                                                             | 4                                                                                 | 2)4)7)                                                                            |

- 1) Използвайте тавата за печене с наклона, насочен към вратата.
- 2) Предварително загрейте уреда, докато достигне зададената температура, като използвате настройката: Подгръване/Без звук. Не използвайте: Подгръване/Бързо и Смарт.
- 3) Използвайте универсален тиган на четвъртата позиция на скарата.
- 4) Употреба Скара.
- 5) Използвайте скарата с тавата за печене отдолу. Поставете тавата за печене с наклона към вратата.
- 6) 2 форми поставени диагонално (Ø 20 см). Дясната да се позиционира повече в предната част, отколкото лявата.
- 7) Според: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

## Допълнителни готварски рецепти

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Целувки                                                                           |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                     |
|  | 3                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          | 1)2)3)                                                                              |
|  | 3                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          | 1)2)3)                                                                              |

- 1) Използвайте тавата за печене с наклона, насочен към вратата.
- 2) Използвайте хартия за печене
- 3) Предварително загрейте уреда, докато достигне зададената температура, като използвате настройката: Подгръване/Без звук. Не използвайте: Подгръване/Бързо и Смарт.

## 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

### 7.1 Бележки относно почистването

- Използвайте почистващ разтвор за метални повърхности.
- За упоритите петна използвайте специален почистващ препарат за фурна.
- Използвайте течния препарат против котлен камък, препоръчан от производителя, за да отстраните варовиковите наслагвания.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути.
- Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

### 7.2 Демонтиране на носачите на скарата

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.
3. Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.
4. Извадете опорите от задното окачване.

5. Поставете подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция. Повторете стъпките в обратен ред.

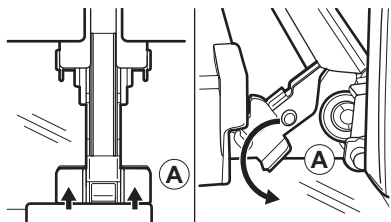
Ако уредът се доставя с телескопични водачи, задържащите му щифтове трябва да сочат напред.

### 7.3 Програми за поддръжка

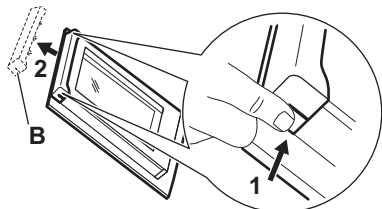
|                          |                                                                                                                                  |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Почистване С Пара        | Тази програма почиства уреда, когато е леко замърсен. Парата омекотява мазнината или остатъците, което улеснява почистването им. |
| Отстр. на котл. камък    | Почистване на парогенератора от остъгнен варовик.                                                                                |
| Изпразване на контейнера | Процес за отстраняване на остатъчната вода от резервоара за вода след използване на функциите за пара.                           |
| Сушене                   | Процедура за подсушаване на вътрешната част от кондензация след употреба на функциите за пара.                                   |
| Изплакване               | Процес за изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.                                     |

## 7.4 Премахване и монтаж на вратичката

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Отворете вратичката изцяло.
3. Натиснете докрай закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.



4. Затворете вратата частично, докато спре, след това я повдигнете от пантите. Внимавайте, вратата е тежка.
5. Поставете вратата на мека кърпа върху стабилна повърхност.
6. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



7. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
8. Повдигнете всеки стъклен панел за горния му ръб и го извадете от водача. Подхождайте с внимание, когато

почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

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

След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.

Уверете се, че стъклените панели са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

## 7.5 Смяна на лампата

Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте, докато изстине.

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

### Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Махнете металния пръстен и почиствайте стъкления капак.
3. Сменете крушката.
4. Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.

### Странична лампа

1. Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
2. Използвайте отвертка тип „звезда 20“, за да свалите капака.
3. Почистете стъкления капак.
4. Сменете лампата.
5. Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
6. Поставете лявата опора на скарата.

## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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

Ако дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат по-долу, изключете предпа-

зителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизирания сервизен център.

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

**Уредът не нагрива.**

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

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

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

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

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

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

**Безжичният сигнал се смущава от микровълновата фурна, поставена близо до уреда.** – Изключете микровълновата фурна. Избягвайте използването на микро-

вълнова фурна и дистанционно управление на уреда едновременно. Микровълните смущават сигнала на Wi-Fi.

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

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

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

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

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

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

**F602, F603** – Wi-Fi не е налична. <sup>1)</sup> Включете и изключете уреда.

## 9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

|                                                                        |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Име на доставчик                                                       | AEG                                                                                          |
| Идентификация на модела                                                | NBB8S731AT 944035128<br>NBB8S731AT 944035060<br>TB8SB731AB 944035129<br>TB8SB73ZAB 944035048 |
| Индекс на енергийна ефективност                                        | 61.9                                                                                         |
| Клас на енергийна ефективност                                          | A++                                                                                          |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим | 1.09 kWh/цикъл                                                                               |

|                                                                                 |                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.52 kWh/цикъл                                                                       |
| Брой кухни                                                                      | 1                                                                                    |
| Топлинен източник                                                               | Електричество                                                                        |
| Сила на звука                                                                   | 70 л                                                                                 |
| Тип фурна                                                                       | Вградена фурна                                                                       |
| Маса                                                                            | NBB8S731AT 36,0 кг<br>NBB8S731AT 36,0 кг<br>TB8SB731AB 36,0 кг<br>TB8SB73ZAB 36,0 кг |

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

<sup>1)</sup> Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на уреда ще продължат да работят както обикновено.

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

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

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

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

9.3 Съвети за оптимизация

- Дръжте вратата затворена по време на готвене и избягвайте да я отваряте често.
- Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.
- Използвайте метални или тъмни, неотразяващи съдове за готвене.
- Пропуснете предварителното загреване, освен ако не е необходимо.
- Сведете до минимум паузите между печенето на няколко ястия.
- Когато е възможно, използвайте функциите за готвене с вентилатор (само за избрани модели).

- Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла. Намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 мин преди края на готвенето.
- Изключвайте лампата по време на готвене, освен ако не е необходимо.
- Печене с влажност (само за избрани модели) – тази функция е използвана в съответствие с изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (в съответствие с EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да бъде затворена по време на готвене, за да не се прекъсва функцията и фурната да работи при оптимални условия. Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва. При някои модели това отнема 30 сек.
- Когато е възможно, изключете Wi-Fi. Вижте Преди първа употреба.
- Автоматично изключване – от съображения за безопасност, ако функцията за готвене е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време. За да работите по-дълго с функцията за готвене, задайте времето за готвене.
  - 12,5 ч: 30–115 °C
  - 8,5 ч: 120–195 °C
  - 5,5 ч: 200–245 °C
  - 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа  . Поставайте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни

уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

DEUTSCH

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....      | 19 |
| 2. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 21 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 23 |
| 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 23 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 25 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 6. HINWEISE UND TIPPS.....            | 29 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE.....          | 30 |
| 8. FEHLERBEHEBUNG.....                | 32 |
| 9. ENERGIEEFFIZIENZ.....              | 33 |
| 10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 34 |

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 Kindern 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 elektrischen 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 kratzen 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 waagrecht 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 entfernt 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 Kontaktöffnungsbreite 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 entflammbare 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

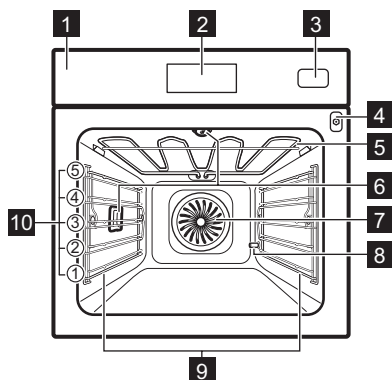
### ⚠️ **WARNUNG!**

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.                      |
|  | Der Wassertank ist leer.                              |
|  | Der Wassertank ist halb voll.                         |
|  | Der Wassertank ist voll.                              |

## 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      | <b>2.4 GHz WLAN</b> : 2400 - 2483.5 MHz      |
|               | <b>Bluetooth</b> : 2400 - 2483.5 MHz         |
| Max. Leistung | <b>2.4 GHz WLAN</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW) |
|               | <b>Bluetooth</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)    |
| Protokoll     | <b>2.4 GHz WLAN</b> : 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 Popup-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**

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.



#### **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 langsames Köcheln aller Zutaten.

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Braten</b><br>Für eine knusprige Außenseite und ein zartes Inneres von Fleisch, Geflügel oder Gemüse.                                                                                                                      |
|  | <b>Brot Backen</b><br>Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.                                                                         |
|  | <b>Niedertemperaturgaren</b><br>Langsames Garen verlängert die Garzeit, aber Sie erhalten ein besseres Kochergebnis. Braten Sie das Fleisch an, bevor Sie es in den Backofen geben.                                           |
|  | <b>Einkochen</b><br>Erhalten Sie saftiges Obst und Gemüse, das bei niedriger Temperatur eingemacht wird. Stellen Sie die hitzebeständigen Dosengläser auf ein mit Wasser gefülltes Backblech.                                 |
|  | <b>Teller wärmen</b><br>Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren                                                                                                                                                             |
|  | <b>Warmhalten</b><br>Warmhalten von Gerichten bis zum Servieren<br>Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Gerichte bei Bedarf ab. |
|  | <b>Dörren</b><br>Trocknen Sie Obst, Kräuter und Gemüse bei niedriger Temperatur gleichmäßig. Öffnen Sie während der Trocknung gelegentlich die Ofentür, um das Trocknungsergebnis zu verbessern.                              |
|  | <b>AirFry Plus</b><br>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.
6. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser (ca. 950 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie den Wassertank nicht über seine maximale Kapazität hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.
7. 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.

Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks.

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, einschließ-

lich der Verwendung des Kerntemperatursensors. 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

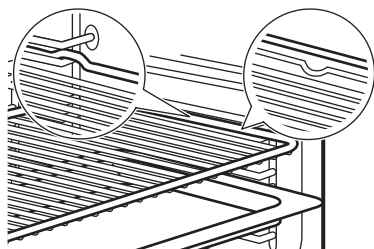


Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie

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 Backofeninnenraums berührt. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kipp-schutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



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

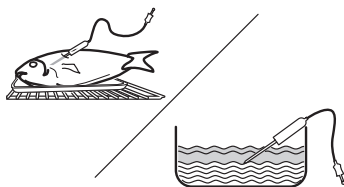
## 5.9 KT Sensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- $^{\circ}\text{C}$  - die Backofen-Temperatur. Sie sollte mindestens  $25^{\circ}\text{C}$  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 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.

## 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           |
|  | 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.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 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

|       |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 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) |                                                                                    |     |                                                                                    |                                                                                     |

|          | °C |     |         |         |
|----------|----|-----|---------|---------|
| 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-Dampfschale, nicht gelocht.
- 9) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofinnenraums.
- 10) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, niedrig. Dampffunktion 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.

|                            | °C      |         |        |  |
|----------------------------|---------|---------|--------|--|
| 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)   |  |

|             | °C       |         |        |  |
|-------------|----------|---------|--------|--|
| 180         | 25 - 35  | 1       | 2)4)   |  |
| 160         | 45 - 55  | 1 und 3 | 2)5)   |  |
| Apfelkuchen |          |         |        |  |
| 160         | 70 - 90  | 3       | 4)6)   |  |
| 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 harthäckigen 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 Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

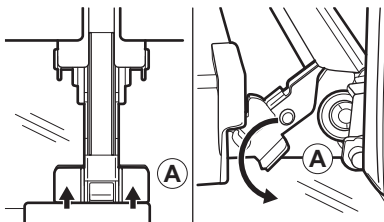
Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

## 7.3 Wartung

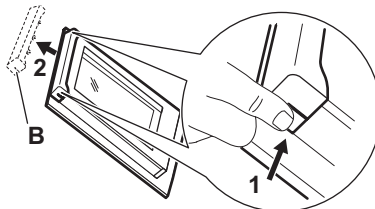
|                           |                                                                                                                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                               |
| Entleeren des Wassertanks | Verfahren zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.                                               |
| 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 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.

## 7.5 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.

① 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.

**F602, F603** - Wi-Fi ist nicht verfügbar. <sup>1)</sup> 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                                                   | NBB8S731AT           | 944035128 |
|                                                                     | NBB8S731AT           | 944035060 |
|                                                                     | TB8SB731AB           | 944035129 |
|                                                                     | TB8SB73ZAB           | 944035048 |
| Energieeffizienzindex                                               | 61.9                 |           |
| Energieeffizienzklasse                                              | A++                  |           |
| Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus | 1.09 kWh/Programm    |           |
| Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus          | 0.52 kWh/Programm    |           |
| Anzahl der Garräume                                                 | 1                    |           |
| Wärmequelle                                                         | Strom                |           |
| Volumen                                                             | 70 l                 |           |
| Art des Backofens                                                   | Eingebauter Backofen |           |
| Masse                                                               | NBB8S731AT           | 36.0 kg   |
|                                                                     | NBB8S731AT           | 36.0 kg   |
|                                                                     | TB8SB731AB           | 36.0 kg   |
|                                                                     | TB8SB73ZAB           | 36.0 kg   |

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

### 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.

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

- 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

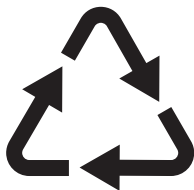


### Ihre Pflichten als Endnutzer

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 nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verkäufer (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 Akkumulatoren 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.

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

### Rücknahmepflichten der Verkäufer in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Ge-

räteart, 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 Verkäufer von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verkäufer 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 Verkäufer Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verkäufer 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 Verkäufern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung

größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

## MAGYAR

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....  | 35 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....   | 37 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS.....            | 39 |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 39 |
| 5. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....    | 41 |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....           | 45 |
| 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....          | 46 |
| 8. HIBAELHÁRÍTÁS.....                | 48 |
| 9. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....           | 48 |
| 10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 49 |

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szel-

lemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy

ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel, valamint azok alkalmazásával.

- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa azokat.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Tartsd távol a gyerekeket és háziállatokat használat és hűtés közben.
- Aktiválja a gyermekbiztonsági eszközt, ha elérhető.
- A gyerekek nem takaríthatják vagy karbantarthatják a készüléket felügyelet nélkül.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.

- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott ételérzékelőt (maghőmérő szenzort) használja.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a

készüléket dekorációs ajtó mögé.

- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.

- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóesz-közt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Installation

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

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

### 2.2 Elektromos csatlakozás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Az összes elektromos kapcsolódást képzett villanszerelőnek kell kialakítania.

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

póluson leválasztja a készüléket a hálózatról, legalább 3 mm érintkezőnyílással.

- Ez a készülék hálózati kábellel és dugasszal kerül szállításra.

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanás-veszély.

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

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - Ne helyezze az edényeket vagy tárgyakat közvetlenül a sütőtér aljára.
  - Ne helyezze az alumínium fóliát közvetlenül a sütőtér aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - Főzés után ne hagyjon nedves edényeket és ételeket a készülékben.
  - Legyen óvatos a kiegészítők eltávolításakor vagy beszerelésekor.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.

- Használjon mély serpenyőt nedves süteményekhez, mivel a gyümölcslevek tartós foltokat okozhatnak.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap mögé szerelik, ne csukja be a panelt használat közben, vagy amikor a készülék teljesen le nem hűlt, hogy elkerülje a hő és a nedvesség okozta károkat.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Csak az azonos műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpákat használjon.
- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti pótalkatrészt használjon.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Biztosítsa, hogy a készülék hideg legyen, hogy elkerülje az üveg törését. Ha az ajtó üvegpaineljei sérültek, forduljon a hivatalos szervizhez a csere érdekében.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről.
- Minden használat után tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket, a sütőteret és a tartozékokat, hogy megakadályozza a gőzkondenzációt, a korróziót és a felületi romlást.
- Rendszeresen ellenőrizze a terméket olyan romlási jelek után kutatva, amelyek miatt alkalmatlanná válhat élelmiszerrel való érintkezésre, például repedések, hólyagok, rétegelválás, zsugorodás, ragadosság, korrózió vagy egyéb látható változások a textúrában vagy a megjelenésben. A károsodások elkerülése érdekében kövesse a tisztítási és ápolási utasításokat.

- A készülék és a tartozékok tisztításához használjon mikroszálas kendőt, meleg vizet és semleges tisztítószeret. Ne használjon súrolószereket, tisztítószivacsokat, oldószereket, éles szélű vagy fém tárgyakat.
- Sütőtisztító spray használatakor kövesse a csomagoláson található biztonsági utasításokat.

### Gőzöléses főzés

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
  - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat fel.

- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját gőzölés után.

## 2.5 Ártalmatlanítás

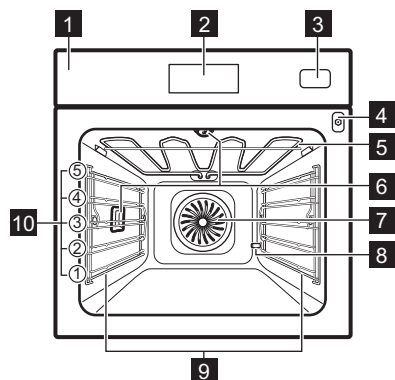
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Vízartály
- 4 Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőelem
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kifolyócső vízkőmentesítése
- 9 Kivehető polctartó

### 10 Polcpozíciók

### 3.2 Kijelző

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

- ① Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
- ☰ A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
- ♥ Az aktuális beállítások mentése ide: Kedvencek.
- 🔒 A készülék zárva van.
- 📶 Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.
- 📶 Távirányítás bekapcsolva.
- 📶 A víztartály üres.
- 📶 A víztartály félig van tele.
- 📶 A víztartály megtelt.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### 4.1 Vezeték nélküli kapcsolat

A készülék lehetővé teszi a Wi-Fi hálózati csatlakozást és mobil eszköz csatlakoztatását.

sát. Mobil eszközéről értesítéseket kaphat, valamint irányíthatja és felügyelheti készülékét. A készülék csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolat-tal.
  - Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.
1. Az alkalmazás letöltéséhez olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásáruházból is letöltheti.
  2. Kövesse az alkalmazás csatlakoztatási utasításait.
  3. Kapcsolja be a készüléket.
  4. A menübe lépéshez nyomja meg a < gombot, és húzzon az ujjával balra. Válassza: Beállítások / Kapcsolatok.
  5. Nyomja meg a be- vagy kikapcsoláshoz: Wi-Fi.

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

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

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

## 4.2 Szoftver licenck

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

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

## 4.3 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

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

1. Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polctartókat
2. Lépjen be a menübe, és válassza ki a sütési funkciót.
3. Tisztítsa meg a sütőteret mikroszálás ruhával, meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel.
4. Erősítse meg az indítást, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
6. Tisztítsa meg a sütő belsejét mikroszálás ruhával, meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel. Tegye vissza a tartozékokat és a polctartókat.

## 4.4 Pontos idő

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

## 4.5 Vízkeménység

Amikor csatlakoztatja a készüléket az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet. A vízkeménység meghatározásához használja az indikátorpapírt, vagy forduljon a helyi vízműhöz.

1. Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 mp ideig. Ne használjon folyó vizet.
2. A maradék víz eltávolításához rázza fel a tesztpapírt.
3. 1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.
4. Állítsa be a vízkeménység szintjét: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.

Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A tesztelés perc után ellenőrizze a vízkeménységet 1-en belül.

| Vízkeménység szintje | Indikátorpapír                                                                                                                                                         |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - Lágy             | <br> |
| 2 - mérsékelt kemény |                                                                                       |

| Vízkeménység szintje | Indikátorpapír                                                                    |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 3 - kemény           |  |
| 4 - nagyon kemény    |  |

## 5. MINDENNAPI HASZNÁLAT

### 5.1 Menü

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

- Ételek
- Funkciók
- Kedvencek
- Karbantartás
- Beállítások

### 5.2 Funkciók

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

A funkciók listája a szoftver verziójától függően változhat.

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



#### Felső

Intenzív hő a gyors pirítás érdekében.



#### Alsó

Egyenletesen barnítja meg az ételek alját. Alkalmas pizzákhoz vagy pitékhez, valamint sütemények vagy quiche-ek befejezéséhez. Melegítse elő a sütőt, és használja a legalacsonyabb polcszintet.



#### Forró levegő

Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a Felső és alsó esetében.



#### Felső és alsó

Mindennapi főzéshez egy polcszinten. Minden ételhez, például zöldség/hús ragukhoz és pékárukhoz alkalmas.



#### Forró levegő & Felső

A nagyobb húsokat/csontos szárnyasokat puhává és ropogós felületűvé sűti.



#### Forró levegő & Alsó

Egyenletesen, ropogós kéreggel sűti meg a tésztát. Pizzához, quiche-hez, gyümölcslepenyhez vagy pitéhez alkalmas.



#### Forró levegő, Felső és alsó

Ez a funkció ideális a kiegészítőkhöz.



#### Steamify

A megfelelő gőzmennyiség beállítása a kívánt hőmérséklethez.



#### ProSteam

A gőz és a hő kombinációjával porhanyós textúrát és ropogós kérget kap. Jól használható zöldségekhez, felfújtakhoz és húsokhoz.



#### Konvekciós levegő (nedves)

Könnyű, habos eredményeket érhet el sütés közben. Tartsa zárva az ajtót, hogy a sütőben ne maradjon nedvesség.



#### Gőzölés

Folyamatos gőz az egészséges és ízletes étel elkészítéséhez.



#### Újramelegítés

Ez a funkció gőz segítségével kíméletesen felmelegíti a maradékokat.



#### Grill

Egyenletesen grillezi vagy barnítja meg a zöldségeket vagy a húst. Kenyérpirításra is alkalmas.



#### Kelesztés

Optimális hőmérséklet a gyors kelesztés érdekében.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Regenerálás</b><br>Élessze újra az egynapos kenyér vagy pékárú friss illatát és puha belsejét.                                                                                                           |
|    | <b>Kiolvasztás</b><br>Enyhe felolvasztás a további előkészítéshez.                                                                                                                                          |
|    | <b>Főzés</b><br>Omlós, lédús pörkölteket kaphat, ha a hozzávalókat együtt puhítja.                                                                                                                          |
|    | <b>Sült</b><br>Használatával ropogós külsejű és puha belsejű húst, szármagot vagy zöldséget kaphat.                                                                                                         |
|    | <b>Kenyer</b><br>A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a fényes héj szempontjából.                                                                    |
|    | <b>Lassú főzés</b><br>A lassú sütés megnöveli a sütési időt, de jobb eredményt nyújt. Mielőtt a húst a sütőbe helyezi, pirítsa körbe.                                                                       |
|    | <b>Tartósítás</b><br>Lédús gyümölcsöket és zöldségeket alacsony hőmérsékleten konzerváljon. Tegye a hűlő kánnál egy vízzel töltött sütő tálcába.                                                            |
|    | <b>Edény melegítés.</b><br>Tányérok előmelegítése tálalás előtt.                                                                                                                                            |
|    | <b>Melegen Tartás</b><br>Ételek melegen tartása tárolásig. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételek melegen tartás közben továbbra is süthetnek és kiszáradhatnak. Szükség esetén fedje le az edényeket. |
|    | <b>Aszalás</b><br>Egyszerűen, kis hőfokon szárítsa a gyümölcsöket, fűszereket és zöldségeket. A szárítási eredmény javítása érdekében a szárítás során időnként nyissa ki az ajtót.                         |
|  | <b>AirFry Plus</b><br>Gőzt és forró levegőt ötvözi a ropogós, szaftos, egészséges ételért.                                                                                                                  |

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

### 5.3 Gőzfőzési funkciók

Ezek a funkciók lehetővé teszik a hő és a gőz használatát, hogy az ételek ropogósak és szaftosak maradjanak. Használja azokat gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tésztafélék és húsok sütéséhez.

Az étel gőzfunkciókkal történő elkészítéséhez kétféle módszer áll rendelkezésre: a hőmérséklet vagy a gőzszint beállításával.

 **Steamify** /  **Gőzölés** - állítsa be a hőmérsékletet. A gőzszint beállítása automatikusan történik.

 **ProSteam** - állítsa be a gőzölés szintjét. Megjelenik a megfelelő hőmérséklet.

 **AirFry Plus** - állítsa be a gőzölés szintjét. Megjelenik a megfelelő hőmérséklet.

1. Lépjen be a menübe, és válassza a következőt: Funkciók.
2. A gőzöléses főzési funkciókhoz. A kijelzőn megjelennek a rendelkezésre álló beállítások.
3. Állítsa be a hőmérsékletet és a gőzszintet, ha rendelkezésre áll.
4. Nyomja meg a START gombot, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
5. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
6. Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig (körülbelül 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsa a víztartályt a maximális szinten túl. Ilyen esetben a víz szivároghat, túlfolyhat, és tönkre teheti a bútort.
7. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.
8. Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt.
9. Üritse ki a víztartályt.  
Lásd Ápolás és tisztítás, Tartály ürítése.
10. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. A maradék víz kondenzátumolhat a sütő belsejében.
11. Kapcsolja ki a készüléket.
12. Amikor a készülék lehűlt, szárítsa meg a sütő belsejét egy puha törölrhával.

### 5.4 Ételek

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

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

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

## 5.5 Előmelegítési opciók

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

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

## 5.6 Időzítő

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

### Művelet befejezése



**Figyelmeztető hangjelzés** - Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.



**Figyelmeztető jelzés és sütés vége** - Visszaszámlálás beállítása. Ha az időmérő lejár, a jelzés megszólal, és a főzés leáll.



**Csak felugró üzenetek** - Az idő leteltekor üzenet jelenik meg a kijelzőn.

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

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

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

## Késleltetett indítás

Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.

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

## Időzítőbeállítások módosítása

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

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

## 5.7 Kedvencek

Ez a funkció csak bizonyos modelleknél érhető el.

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

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

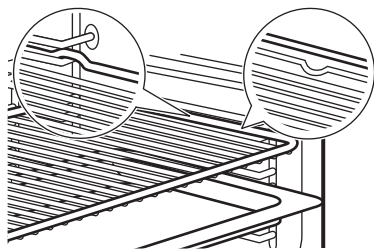
## 5.8 Tartozékok



Modelltől függően kapható tartozékok. Olvassa be a QR-kódot a készülékhez mellékelt tartozékok használatának megtekintéséhez.

Külön megrendelheti az opcionális tartozékokat. További tudnivalóért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.

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



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

Ha a huzalpolcon van egy lépcső, fordítsa a sütő belsejének eleje felé.

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

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

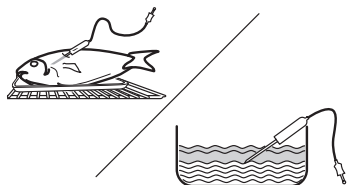
## 5.9 Maghőmérő

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C - a sütő hőmérséklete. Legalább 25°C értékkel magasabbnak kell lennie, mint az ételérzékelő hőmérséklete.
-  - a maghőmérő hőmérséklete.

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



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

A kijelzőn megjelenik a húshőmérő szenzor szimbóluma és pillanatnyi hőmérséklete.

7. ^ - nyomja meg a beállítások módosításához.
8. Válassza ki a Maghőmérő kártyát a szenzor maghőmérsékletének beállításához vagy a kívánt opció beállításához:
  - Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.
  - Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütés leáll.

9. Erősítsd meg a beállításokat.
10. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.
11. STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.
12. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

## 5.10 Gyerekzár

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

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

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

## 6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

### 6.1 Sütési javaslatok

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

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

#### A táblázatokban használt szimbólumok:

|                                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Étel típusa        |
|  | Fűzési funkció     |
| °C                                                                                | Hőmérséklet        |
|  | Tömeg (kg)         |
|  | Polcpozíció        |
|  | Fűzési idő (perc)  |
|  | További információ |

### 6.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat. Használjon sütőlapot vagy zsírfogó tálat.

|  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Édes roládok, 16 pcs                                                                | 180 | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                             |
| Keksztekercs                                                                        | 180 | 2                                                                                   | 15 - 25                                                                             |
| Hal egészben, 0,2 kg                                                                | 180 | 3                                                                                   | 15 - 25                                                                             |
| Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db                                               | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Macaroon, 24 db                                                                     | 160 | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                             |
| Muffinok, 12 db                                                                     | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Sós aprósütemény, 20 db                                                             | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Teasütemény omlós tésztából, 20 db                                                  | 140 | 2                                                                                   | 15 - 25                                                                             |
| Kosárka, 8 db                                                                       | 180 | 2                                                                                   | 15 - 25                                                                             |

### 6.3 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Testek a(z) EN 60350-1, IEC 60350-1 szerint.

Használja a funkciót: ProSteam, szint: Vital Sütés.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Brokkoli                                                                          |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
| 0,3                                                                               | 3                                                                                 | 100 | 8 - 9                                                                             | 1) 2) 3)                                                                           |
| max.                                                                              | 3                                                                                 | 100 | 10 - 11                                                                           | 2) 3) 4)                                                                           |
| Borsó, gyorsfagyasztott                                                           |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
| 2 x 1,5                                                                           | 2 és 4                                                                            | 100 | -                                                                                 | 5) 3) 6)                                                                           |

- 1) Használjon 2/3 perforált Gastronorm gőzkészletet.
- 2) Melegítse elő a készüléket a beállított hőmérséklet eléréséig a következő beállítással: Előmelegítés / Egyik sem. Ne használja: Előmelegítés / Gyors és Okos.
- 3) Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre úgy, hogy a lejtő a sütőtér hátulja felé nézzen.
- 4) Használjon perforált tartályt az IEC 60350-1 szabvány szerint.
- 5) Használjon 2 x 2/3-as, perforált Gastronorm gőzkészletet.
- 6) Amíg a hőmérséklet a leghidegebb ponton el nem éri a 85°C fokot.

#### További gőzöléses receptek

|       |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kombinált edény gőzölése (2 adag)                                                       |                                                                                    |     |                                                                                    |                                                                                     |
|  1)  | 1 és 4                                                                             | 100 | 40 2)                                                                              | 3) 4) 5)                                                                            |
| Karamellás puding (6 adag)                                                              |                                                                                    |     |                                                                                    |                                                                                     |
|  6)  | 2                                                                                  | 90  | 35 - 45                                                                            | 7)                                                                                  |
| Royale (sodó)                                                                           |                                                                                    |     |                                                                                    |                                                                                     |
|  8)  | 2                                                                                  | 85  | 35 - 45                                                                            | 9)                                                                                  |
| Fehér kenyér                                                                            |                                                                                    |     |                                                                                    |                                                                                     |
|      | 2                                                                                  | 180 | 40 - 50                                                                            | 10)                                                                                 |
|  11) |                                                                                    |     |                                                                                    |                                                                                     |

|      |  | °C  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Csirkehús                                                                             |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |
|  12) | 2                                                                                 | 200 | 60 - 70                                                                           | 13) 14)                                                                           |

- 1) Állítsa be a szintet: Vital Sütés.
- 2) 40 perc burgonyához; 8 - 10 perc lazachoz; 10 - 12 perc brokkolihoz
- 3) Használjon 1/2 Gastronorm gőzserpenyőt (perforált) burgonyához és brokkolihoz, és egy 1/2 Gastronorm gőzserpenyőt (nem perforált) lazachoz.
- 4) Helyezze a lazacot az 2. szintre, a burgonyát és a brokkolit a 4. szintre.
- 5) Helyezze a hozzávalókat egymás után a megfelelő időben a sütőbe úgy, hogy az összes hozzávaló egyszerre süljön készre. Egyszerre két adagot is elkészíthet.
- 6) Állítsa be a szintet: Páratartalom, magas.
- 7) Kerek porcelán edények a huzalpolcon
- 8) Állítsa be a szintet: Vital Sütés.
- 9) Használjon 1/2 Gastronorm gőzkészletet, nem perforált.
- 10) Helyezze a sütő tálcát a lejtővel a sütőtér hátulja felé.
- 11) Állítsa be a szintet: Páratartalom, alacsony. Csak akkor használja a ProSteam funkciót, ha a Kenyér funkció nem érhető el.
- 12) Állítsa be a szintet: Páratartalom, alacsony.
- 13) Használat Huzalpolc.
- 14) A csepegő zsír összegyűjtéséhez helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

## 6.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek a(z) EN 60350-1, IEC 60350-1 szerint.

|  | °C  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi                                                           |     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|  | 160 | 25 - 35                                                                             | 3                                                                                   | 1)2)                                                                                |
|  | 160 | 25 - 35                                                                             | 3                                                                                   | 1)2)                                                                                |
|  | 150 | 30 - 40                                                                             | 2 és 4                                                                              | 1)2)3)                                                                              |
| Piskótateszta (zsiradék nélkül)                                                     |     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 160 | 40 - 55                                                                           | 2                                                                                 | 2)4)                                                                               |
|  | 180 | 25 - 35                                                                           | 1                                                                                 | 2)4)                                                                               |
|  | 160 | 45 - 55                                                                           | 1 és 3                                                                            | 2)5)                                                                               |
| Almáspite                                                                         |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 160 | 70 - 90                                                                           | 3                                                                                 | 4)6)                                                                               |
|  | 180 | 80 - 100                                                                          | 3                                                                                 | 4)6)                                                                               |
| Toast kenyér                                                                      |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 230 | 1 - 5                                                                             | 4                                                                                 | 2)4)7)                                                                             |

- 1) Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.
- 2) Melegítse elő a készüléket a beállított hőmérséklet eléréséig a következő beállítással: Előmelegítés / Egyik sem Ne használja: Előmelegítés / Gyors és Okos.
- 3) Használjon univerzális serpenyőt a negyedik polc-rendszeren.
- 4) Használat Huzalpolc.
- 5) Használjon huzalpolcot és sütő tálcát alul. Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.
- 6) 2 sütőformát átlósan kell elhelyezni (Ø 20 cm). A jobb oldalt inkább előrébb kell elhelyezni, mint a bal oldalt.
- 7) A következő szerint: IEC 60350-1:2016 és IEC 60350-1:2023.

## További receptek

|    |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Habcsó                                                                              |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 3                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          | 1)2)3)                                                                             |
|  | 3                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          | 1)2)3)                                                                             |

- 1) Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.
- 2) Használjon sütőpapírt.
- 3) Melegítse elő a készüléket a beállított hőmérséklet eléréséig a következő beállítással: Előmelegítés / Egyik sem Ne használja: Előmelegítés / Gyors és Okos.

# 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

## 7.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

- Használjon tisztítószeret fémfelületekhez.

- Használjon speciális sütőtisztítót makacs foltokhoz.
- A mészkőmaradványok eltávolításához használja a gyártó által ajánlott folyékony vízkőmentesítőt.

- Ne tároljon élelmiszert a készülékben 20 percnél hosszabb ideig.
- A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!

## 7.2 A polctartók

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az előlő felfüggesztésből.
3. Húzza el a polctartó előlő részét az oldalfaltól.
4. Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.
5. Helyezze vissza a polctartókat az eredeti helyzetükbe. Ismételje meg a lépéseket fordított sorrendben.

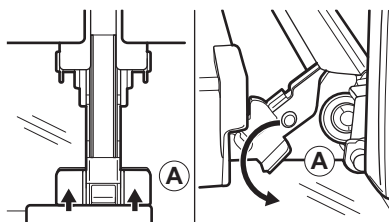
Ha teleszkópos sütősinnek vannak mellékelve, a rögzítőcsapoknak előre kell mutatniuk.

## 7.3 Karbantartás

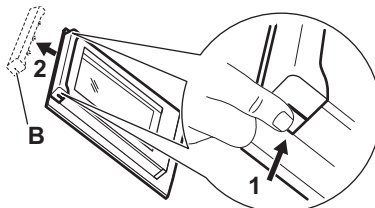
|                  |                                                                                                                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gőz Tisztítás    | Ez a program akkor tisztítja meg a készüléket, ha az enyhén szennyezett. A gőz fellágyítja a zsíradékokat és a maradványokat, így a tisztítás könnyebb lesz. |
| Vízkömmentesítés | A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása.                                                                                             |
| Tartály ürítés   | A gőzfunkciók használata után visszamaradt víz tartályból történő eltávolításának menete.                                                                    |
| Száritás         | A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához.                                                                      |
| Öblítés          | A gőzfejlesztő rendszer átöblítésének és tisztításának menete a gőzfunkciók gyakori használata esetén.                                                       |

## 7.4 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Teljesen nyissa ki az ajtót.
3. Nyomja le a **A** rögzítőkarokat az ajtó két zsanérján.



4. Csukja be részben az ajtót, amíg meg nem áll, majd emelje le a zsanérokról. Legyen óvatos, az ajtó nehéz.
5. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
6. Tartsa az **B** ajtó szegőlécét az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



7. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.
8. Emelje fel az egyes üveglapokat a felső szélénél, és távolítsa el a vezetőből. Óvatosan kezelje az üveget, különösen az előlő lap pereménél. Az üveg eltörhet.
9. Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, más különben az ajtó felülete túlmelegedhet.

## 7.5 A lámpa cseréje

Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és várjon, amíg lehül.

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

### Felső lámpa

1. Az üvegburát fordítsa el az eltávolításához.
2. Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki az izzót.
4. Illessze a fémgyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.

### Oldalsó lámpa

1. A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
2. 20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a burkolatot.

3. Tisztítsa meg az üvegburát.
4. Cserélje ki az izzót.

5. Szerelje fel a fémkeretet és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
6. Helyezze be a bal oldali poltartót.

## 8. HIBAEELHÁRÍTÁS

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

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

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

**A készülék nem melegszik fel.**

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

**Az izzó nem működik.** – Az izzó kiégett. Cserélje ki az izzót.

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

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

**Új router telepítve vagy a router konfigurációja megváltozott.** – Konfigurálja újra a készüléket és a mobil eszközt.

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

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

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

**F111** – A Maghőmérő nincs megfelelően az aljzatba illesztve. Teljesen dugja be a Maghőmérőt az aljzatba.

**F240, F439** – A kijelző érzékelőmezője nem működne megfelelően. Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőn.

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

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

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

**F602, F603** – A Wi-Fi nem érhető el. <sup>1)</sup> Kapcsolja ki és be a készüléket.

## 9. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve

AEG

Modellazonosító

NBB8S731AT 944035128  
NBB8S731AT 944035060  
TB8SB731AB 944035129  
TB8SB73ZAB 944035048

Energiahatékonysági szám

61.9

<sup>1)</sup> Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi készülékfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

|                                                                        |                 |         |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------|
| Energiahatékonysági osztály                                            | A++             |         |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 1.09 kWh/ciklus |         |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett     | 0.52 kWh/ciklus |         |
| Sütőterek száma                                                        | 1               |         |
| Hőforrás                                                               | Elektromosság   |         |
| Hangerő                                                                | 70 l            |         |
| A sütő fajtája                                                         | Beépíthető sütő |         |
| Tömeg                                                                  | NBB8S731AT      | 36,0 kg |
|                                                                        | NBB8S731AT      | 36,0 kg |
|                                                                        | TB8SB731AB      | 36,0 kg |
|                                                                        | TB8SB73ZAB      | 36,0 kg |

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

## 9.2 Információkövetelmények az (EU) 2023/826 rendelet szerint

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

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

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

## 9.3 Optimalizálási tippek

- Főzés közben tartsa zárva az ajtót, és kerülje a gyakori kinyitást.

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

# 10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újra-

hasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary-ruled notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



