



TR7PB63ZSB

ET Kasutusjuhend | **Auruahi**

3

RO Manual de utilizare | **Cuptor cu abur**

27



# PAIGALDAMINE / INSTALAREA



# Tere tulemast AEG kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	8
4. JUHTPANEEL.....	9
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
7. LISAFUNKTSIOONID.....	14
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	15
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	16
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	18
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	20
12. VEAOTSING.....	23
13. ENERGIATÕHUSUS.....	25
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	26

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljalagunenud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme üks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektrihoitud pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või üks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadete vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

#### Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

### 2.3 Kasutamine

#### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.

- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

#### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust,

enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Hooldus ja puhastamine

### HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine

### HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
  - mis tahes toidujäätmel, õli- või rasvajäägid/-setted.
  - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuumat õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrgel temperatuuril ja selle toiminguga käigus

võivad toiduvalmistamisjäädikud ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:

- tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
- tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjustest/ toiduvalmistamisjäädikdest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.

## 2.6 Auruküpsetus

### HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
  - Ärge avage seadme ust auruküpsetuse ajal.
  - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

## 2.7 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmest olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud

edastama infot seadme tööleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.8 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.9 Kõrvaldamine

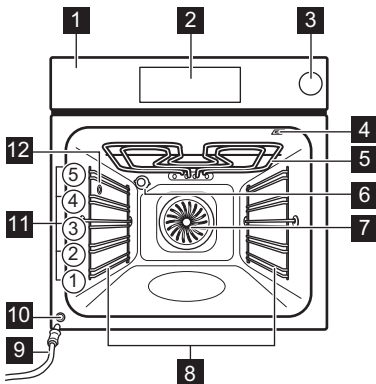
### ⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator

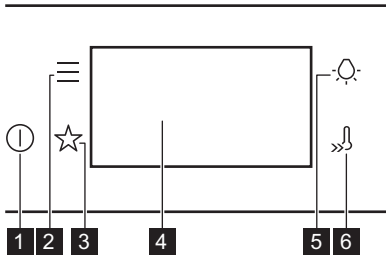
- 8 Riililitugi, eemaldatav
- 9 Äravoolutoru
- 10 Vee väljalaskeklapp
- 11 Riiuli asendid
- 12 Auru väljalaskeava

### 3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Küpsetusplaat**  
Niiskete kookide, küpsetiste, leiva, suurte praetükkide, külmutatud toitude ja tilkuvate vedelike jaoks nt. rasva jaoks, toiduainete röstimisel traatriiulil.
- **Grill-/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**  
Toiduvalmistamise kontrollimiseks toidu sees oleva temperatuuri alusel.
- **Teleskoopsiinid**  
Küpsetusplaatide ja traatrestihõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

## 4. JUHTPANEEL

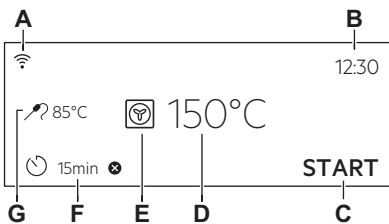
### 4.1 Juhtpaneeli ülevaade



<b>1</b>	Sees / Väljas	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
<b>2</b>	Menüü	Loetleb seadme valikud ja seadistusfunktsioonid.
<b>3</b>	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
<b>4</b>	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
<b>5</b>	Lambi lülitati	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
<b>6</b>	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

### 4.2 Ekraan

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.



- A. Wi-Fi
- B. Kellaeg
- C. START / STOPP
- D. Temperatuur
- E. Küpsetusrežiimid
- F. Taimer
- G. Toidutermomeeter (ainult valitud mudelitel)

### Ekraani indikaatorid

- Valiku või seade kinnitamiseks.
- Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.
- Viimase toimingu tühistamiseks.
- Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
- Häiresignaali funktsioon on aktiveeritud.
- Helisignaali ja toiduvalmistamise peatamise funktsioon on aktiveeritud.
- Aktiveeritud on ainult hüpikakna sõnum.
- Viitkäivituse on aktiveeritud.
- Seade tühistamiseks.
- Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.
- Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



### 5.1 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaaeg.

## 5.2 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
  - Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.
1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
  2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
  3. Lülitage seade sisse.
  4. Vajutage . Valige: Seaded / Ühendused.
  5.  – libistage või vajutage, et lülitada sisse või välja: Wi-Fi.

Seadme WiFi-moodul käivitub 90 s jooksul.



Ohutuse huvides lülitub kaugjuhtimine automaatselt välja 24 h pärast. Vajadusel korra ühendamist.

Sagedus	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-moodul	NIUS-50

## 5.3 Tarkvaralitsentsid




Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga

tarkvaral. AEG tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kaust NIUS).

## 5.4 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.

# 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE










## HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Küpsetusrežiimid



### TAVALINE

	<b>Grill</b> Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
	<b>Turbogrill</b> Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.
	<b>Pöördõhk</b> Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.
	<b>Külmutatud toiduained</b> Sobib suurepäraselt valmistoitule (nt friikartulid, kroketid või kevadrullid).
	<b>Ülemine + alumine kuumutus</b> Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	<b>Alumine kuumutus</b> Valige see funktsioon pärast toiduvalmistamise protsessi, et vajaduse korral pruunistada toidu alumise osa. Kasutage kõige madalamat restitaset.
	<b>Taina kergitamine</b> Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. Katke taina pind, et vältida selle kuivamist.



Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

### MUU

	<b>Hoidistamine</b> Köögiviljade ja puuviljade hoidistamiseks asetage konservipurgid veega täidetud ahjuplaadile, kasutades kuumuskindlaid sama suurusega bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riulitasandit.
	<b>Kuivatamine</b> Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. Niiskusest küllastunud õhu väljalaskmiseks ja puuviljade paremaks kuivamiseks, on soovitatav kuivatamise ajal aeg-ajalt ahju uks avada.



#### Nõude soojendamine

Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.



#### Sulatamine

Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.



#### Gratineerimine

Toitude jaoks nagu lasanje või kartuligrataän. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



#### Küpsetamine madalal t°

Madala temperatuuriga toiduvalmistamise protsess. Sobib suurepäraselt õrnade toitude (nt veise-, vasika- või lambaliha) valmistamiseks.



#### Soojashoidmine

Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.



#### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineva valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Iga-päevane kasutamine". Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

### AUR



#### Kuumutamine auruga

Toiduainete auruga soojendamine hoiab ära pealispinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsjavalminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikut, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.



#### Leib

Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.



#### Madal niiskus

Funktsioon sobib lihale, linnulihtale, ahju- ja vormiroogadele. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pealispinna.



### Pitsa

Parim pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis nõuavad altpoolt rohkem kuumust.

## 6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga


Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Toiduvalmistamisjuhised leiata jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiata jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

## 6.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikimisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. Valige küpsetusrežiim ja vajutage OK.
4. Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage nuppu START .  
Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt pkt "Tarvikute kasutamine, toidutermomeeter".
6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
7. Lülitage seade välja.

## 6.4 Seaded: Auruküpsetusrežiim

1. Lülitage seade sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. Seadke auruküpsetuse režiim.

3. Vajutage OK. Ekraanile kuvatakse temperatuurisätted.
4. Seadke temperatuur.
5. Vajutage nuppu OK.
6. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
7. Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (ligikaudu 900 ml vett), kuni kostub helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja mööblit kahjustada.

### HOIATUS!

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.

8. Lükake veesahtel oma kohale.
9. Vajutage nuppu START .  
Kui seade saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaal.
10. Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega.
11. Lülitage seade välja.  
Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu.

### HOIATUS!

Seade on kuum. Eksisteerib põletusohu. Olge veesahtli tühjendamisel ettevaatlik.

Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui seade on maha jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga. Pärast igat kasutamist oodake vähemalt 60 min, et vältida kuuma vee väljumist vee väljalaskeventiilist.

## 6.5 Veepaagi tühjendamine

### Veepaagi indikaator



Paak on täis.



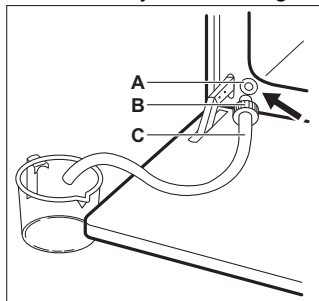
Paak on poolltäis.



Paak on tühi. Täitke paak.

Kui kallate paaki liiga palju vett, juhib turvaväljalaskeava liigse vee ahju põhjale.

1. Lülitage seade välja. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni seade maha jahtub.
2. Ühendage tühendustoru **C** konnektori **A** kaudu väljalaskeventiiliga **B**.




3. Hoidke toru otsa **A**-tasemest madalamal ja vajutage **B**-d korduvalt järelejäanud vee kogumiseks.
4. Eraldage **C** ja **B** ning kuivatage ahju sisemust pehme käsna.



Ärge kasutage väljavoolanud vett veemahuti uuesti täitmiseks.

## 6.6 Menüü

Vajutage nuppu , et siseneda menüüsse.

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Ühendused	Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.
	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

## Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Kestus: 2 h 30 min.

## Alammenüü: Funktsioonid


Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimiga.
Puhastamise Meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

## Alammenüü: Ühendused

Alammenüü	Kirjeldus
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise lubamiseks ja keelamiseks. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Automaatne kaugtöötamine	Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud nuppu START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.

Alammenüü	Kirjeldus
Tühista võrk	Keelab praeguse võrgu automaatse ühendamise seadmega.

## Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Helisid  ei saa välja lülitada.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

## Alammenüü: Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.



Alammenüü	Kirjeldus
Taasta tehasead	Lähtestab tehasead. Sead

## 6.7 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb lisafunktsioonide ja programmide komplektist, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Iga le roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter. Roa küpsetusaste:

- Väheküps
- Poolküps
- Täisküps




1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage . Sisestage Juhendatud küpsetamine.
4. Valige toit või toidu tüüp.
5. Asetage toiduained seadmesse ja vajutage START.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

## 7. LISAFUNKTSIOONID

### 7.1 Lemmikud



Võite salvestada kuni 3 oma lemmikseadet, näiteks kuumutusfunktsiooni ja küpsetusaja.



1. Lülitage seade sisse.
  2. Valige sobiv seade.
  3. Vajutage nuppu .
  4. Valige: Lemmikud / Salvesta praegused seaded.
  5. Vajutage nuppu , et lisada seade loendisse: Lemmikud.
  6. Vajutage nuppu OK.
-  – vajutage, et seade lähtestada.

 – vajutage, et seade tühistada.

### 7.2 Nuppude lukustus


See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim.
3. ,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.

,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon välja lülitada.

## 7.3 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Lapselukk on sisse lülitatud.



Kui see funktsioon on aktiveeritud, pääsete juurde: Taimer, Wi-Fi ja lamp on saadaval.

Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Selle funktsiooni aktiveerimisel ja seadme väljalülitamisel on üks lukus.

## 7.4 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Lõpp.

## 7.5 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnal jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.


# 8. KELLA FUNKTSIOONID

## 8.1 Kella funktsioonide kirjeldus



Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate määrata, mis juhtub, kui aeg saab täis, määrates eelistatud toimingud: Tegevuse lõpp.
Tegevuse lõpp	Helisignaali - kui aeg saab täis, kostub helisignaali igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.  Helisignaali ja küpsetamise lõpp - kui aeg saab täis, kostub helisignaali ja kuumutusrežiimi lülitub välja.  Ainult hüpikaken - kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.

Funktsioon	Kirjeldus
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate funktsiooni sisse ja välja lülitada. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

## 8.2 Seaded: Kellaeg



1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Kellaeg.
3. Seadke kellaeg.
4. Vajutage nuppu .

## 8.3 Seaded: Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke kellaeg. Eelistatud lõpetamistoimingu saate valida vajutades ● ● ●.
4. Vajutage , Korra te toimingut, kuni ekraanile ilmub pühikuva.



Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite küpsetusaega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi. Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

#### 8.4 Seaded: Viitkäivitus

1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke küpsetusaeg.
4. Vajutage nuppu .
5. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.
6. Valige soovitud algusaeg.
7. Vajutage **OK**. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.


#### 8.5 Seaded: Uptimer

1. Vajutage nuppu .

2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage nuppu: Uptimer.
4. Libistage või vajutage , et näha põhikuval küpsetusaega.
5. Vajutage **OK**. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

#### 8.6 Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage nuppu .
2. Seadke taimeriväärtus.
3. Vajutage nuppu **OK**.

## 9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

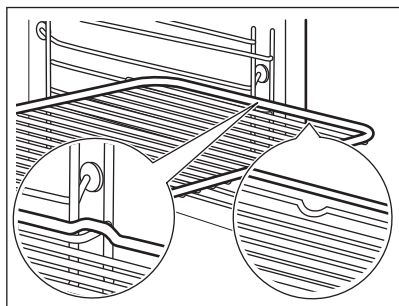
### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

#### 9.1 Tarvikute sisestamine

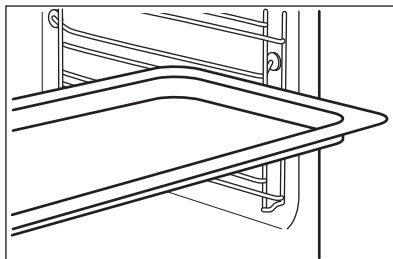
Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

#### Traatrest



Lükake ahjuplaati restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud allapoole. Veenduge, et ahjuplaati puudutaks ahju sisemist tagakülge.

#### Küpsetusplaat / Sügav pann





Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele. Asetage küpsetusplaat kaldega ahju sisemuse tagakülje poole.

#### 9.2 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga kuumutusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

-  – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25 °C kraadi kõrgem.
  -  - toidu sisetemperatuur.
- Parimateks küpsetustulemusteks:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitude puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

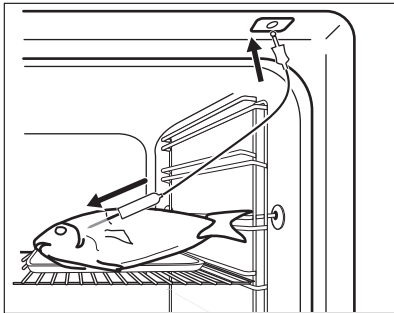
Seade arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, valitud ahjufunktsioonist ja temperatuurist.

## Kasutamine koos: Toidutermomeeter

### ⚠ HOIATUS!

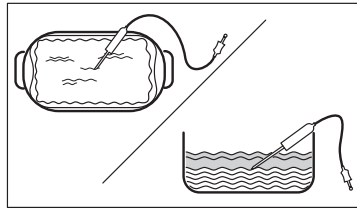
Põletusohk, kuna toidutermomeeter ja traatrestid toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. Sisestage toidutermomeeter roa sisse: **Liha, linnuliha ja kala**  
Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.



### Vormiroog

Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskosse. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgeolevasse pistikupesasse. Vt peatükki "Toote kirjeldus".  
Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.
5. – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:
  - Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
  - Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.
7. Valige funktsioon ja vajutage põhiekraanile liikumiseks korduvalt **OK**.
8. Vajutage nuppu **START**.
9. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
10. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

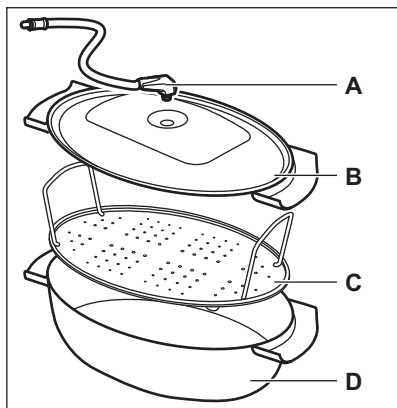
## 9.3 Aurupott auruga toiduvalmistamiseks



Aurupott ei ole seadmega kaasas. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Aurupott koosneb:

- A. Injektori toru - auruga toiduvalmistamiseks,
- B. Kaas,
- C. Terasvõre,
- D. Klaaskauss.



Ärge:

- asetage kuum aurupott külmale/märjale pinnale.
- valage külm vedelik aurupotti kuni see on kuum.

- kasutage aurupotti kuumal keedupinnal.
- puhastage aurupotti abrasiivsete puhastusvahenditega, küürimisvahendite ja pulbritega.

## 9.4 Auruga toiduvalmistamine aurupotis

1. Asetage toiduained aurupoti terasvõrele ja katke see kaanega.
2. Asetage pihustitoru kaane sees olevasse auku.
3. Asetage aurumahuti alt teisele riuliasendile.
4. Ühendage pihustitoru auru sisselaskevaga. Vt peatükki "Toote kirjeldus".
5. Seadke ahi auruga toiduvalmistamise funktsioonile.

## 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 10.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.




Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiате igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiaühendus“.

#### Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur



Lisatarvik



Riuli asend



Küpsetusaeg (min)





### 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm






### 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga







Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	traatrest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjureskil	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

## 10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				°C	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 35

					
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	150 - 160	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm <sup>1)</sup>	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm <sup>1)</sup>	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm <sup>1)</sup>	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	20 - 40
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	25 - 45
Röstleib/-sai <sup>1)</sup>	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 11. PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Märkused puhastamise kohta

#### Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

#### Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

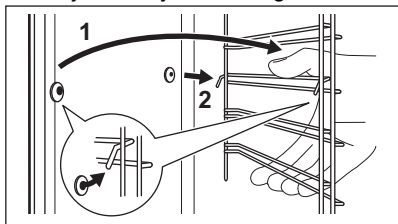
#### Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 11.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külge sein küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külge sein küljest lahti ja eemaldage.



4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

## 11.3 Pürolüüspuhastamine

Kasutage seda seadme puhastamiseks ja jääkide põletamiseks.


### ⚠ HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.

### ⚠ ETTEVAATUST!

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuvainega.
4. Lülitage seade sisse.
5. Vajutage  / Puhastamine.
6. Valige puhastusrežiim.

Funktsioon	Kestus
Pürolüüspuhastamine, kiire	1 h

Pürolüüspuhastamine, tavaline	1 h 30 min
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	2 h 30 min

Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud.

Ärge kasutage seadet enne, kui ukسلuku sümbol kaob ekraanilt.

7. Kui puhastamine on lõppenud, lülitage seade välja ja oodake, kuni see jahtub.
8. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga. Eemaldage jäägid ahju põhjast.

## 11.4 Veepaagi puhastamine

1. Lülitage seade välja.
2. Asetage auru sisselaskeava alla sügav pann.
3. Kallake veesahatlisse vesi: 850 ml. Lisage sidrunhape: 5 teelusikatäit. Oodake 60 min.
4. Lülitage seade sisse ja seadistage funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuuriks 230 °C.
5. Lülitage seade 25 min pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Lülitage seade sisse ja seadistage funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuur vahemikus 130 kuni 230 °C.
7. Lülitage seade 10 min pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
8. Tühjendage veepaak. Vt ptk "Igapäevane kasutamine", alapeatükk "Veepaagi tühjendamine".
9. Loputage veepaak ja eemaldage katlakivijäägid pehme lapi abil.
10. Puhastage tühjendustoru sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

Vee karedustaseme kindlakstegemiseks pöörduge vee-ettevõtte poole.

**Vee klassifikatsioon: Puhastage veepaaki, kui on läbitud/ möödunud:**

pehme 75 tsüklit – 2,5 kuud

**Vee klassifikatsioon: Puhastage veepaaki, kui on läbitud/ möödunud:**

mõõdukalt kare 50 tsükli - 2 kuud

kõva 40 tsükli - 1,5 kuud

väga kare 30 tsükli - 1 kuu

## 11.5 Puhastamise Meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

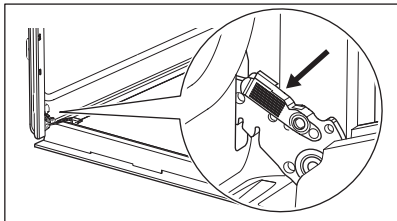
## 11.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seismised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

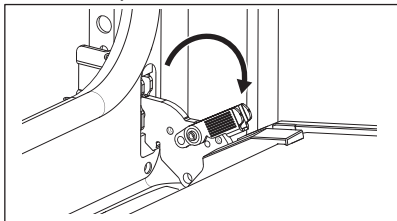
### ⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.

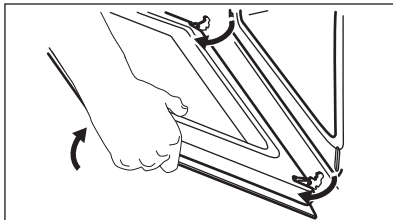


2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.

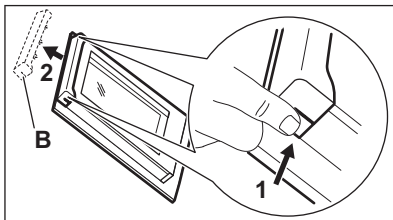


3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja

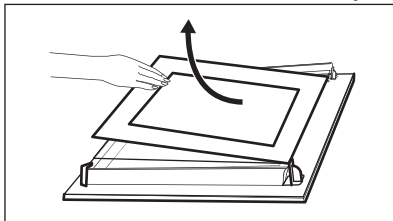
tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



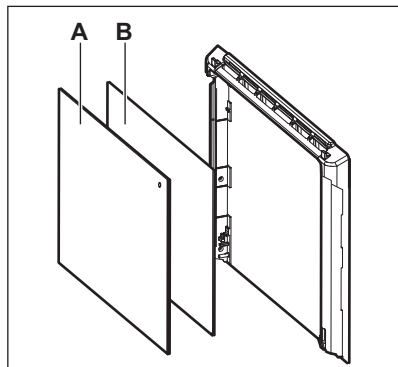
8. Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

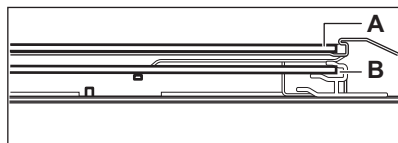
Veenduge, et asetate klaaspaneelid (**A** ja **B**) tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk.

Kõik klaaspaneelid näevad lahtivõtmise ja kokkupanemise hõlbustamiseks välja erinevad.

Ükseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



## 11.7 Lambi vahetamine

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

### ⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeeni lampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

### Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.


## 12. VEAOTSING

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kellafunktsioonide määramiseks vt peatükki "Kella funktsioonid".  Seadme uks ei ole korralikult kinni.  Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.
	Lapselukk on sisse lülitatud.

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateabeks vt peatükki "Puhastus ja hooldus".
Seadme sisemuses on vett.	Veemahutis oli liiga palju vett.
Auruküpsetus ei tööta.	Auru sisselaskeava ümber on lubjasete. Veemahutis ei ole vett.
Veepaagi tühjendamiseks kulub üle 3 min või vee vesi lekitab auru sisselaskeavast.	Auru sisselaskeava ümber on lubjasete. Puhastage veepaaki.
 Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.	
Probleem WiFi-võrgu signaaliga.	Kontrollige, kas teie mobiilseade on WiFi võrguga ühendatud. Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Seadme ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus.
Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.
WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineahi välja. Vältige mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali.

## 12.2 veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiате allolevast tabelist.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
<b>C2</b> – Toidutermomeeter on seadme sees Pürolüüspuhastamine ajal.	Võtke Toidutermomeeter välja.
<b>C3</b> – üks ei ole korralikult kinni Pürolüüspuhastamine ajal.	Sulgege uks.
<b>F111</b> - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.
<b>F240, F439</b> - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
<b>F601</b> - probleem Wi-Fi signaaliga.	Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
<b>F604</b> - esimene Wi-Fi ühendus ebaõnnestus.	Lülitage seade välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
<b>F908</b> - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.
<b>F602, F603</b> - Wi-Fi ei ole kättesaadav. <b>1)</b>	Lülitage seade sisse ja välja.

**1)** Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole. Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmfunktsioonid oma tavapärasest toimimisest.

## 12.3 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

## Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	TR7PB63ZSB 949494892
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	32.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

### 13.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2.0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki "Enne esmakordset kasutamist".

### 13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge

küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

### **Küpsetamine pöördõhuga**

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### **Jääkkuumus**

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmefunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

### **Toidu soojashoidmine**

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

### **Küpsetamine väljalülitatud valgustiga**

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

### **Niiske küpsetus pöördõhuga**


Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

### **Ooterežiim**

Ekraan lülitub 2 minuti pärast ooterežiimile.

## **14. JÄÄTMEKÄITLUS**

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

**Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	27
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	29
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	33
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	33
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	34
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	35
7. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	39
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	40
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	41
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	43
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	45
12. DEPANAREA.....	48
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	50
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	52

## 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

- dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
  - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
  - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
  - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
  - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.

- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

#### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.

- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasi sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijire și curățare

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.

- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățare pirolitică

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilare bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigură o bună ventilare în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.

- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

## 2.6 Gătirea cu abur

### **AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
  - Nu deschideți ușa aparatului în timpul utilizării gătirii cu abur.
  - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

## 2.7 Iluminare interioară

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.8 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.9 Eliminare

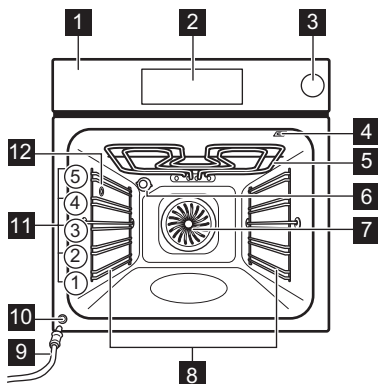
### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator

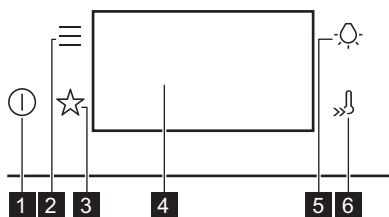
- 8 Suport pentru raft, detașabil
- 9 Țeavă de evacuare
- 10 Supapă de evacuare a apei
- 11 Poziții raft
- 12 Orificiu pentru abur

### 3.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri cu blat umed, produse coapte, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.
- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor de gatire**  
Pentru a controla gătitul în funcție de temperatura din interiorul alimentelor.
- **Ghidaje telescopice**  
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

## 4. PANOU DE COMANDĂ

### 4.1 Prezentarea panoului de comandă



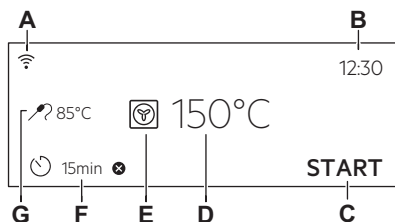
- 1 Pornit / Oprit Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.

- 2 Meniu Afișează opțiunile aparatului și funcțiile de setare.

3	Favorite	Listează setările favorite.
4	Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.
5	Comutator bec	Pentru a porni și a opri lumina.
6	Încalzire rapidă	Pentru a activa și dezactiva funcția: Încalzire rapidă.

### 4.2 Afișaj

Afișaj cu funcțiile cheie setate.



- A. Wi-Fi  
 B. Timpul  
 C. START / STOP  
 D. Temperatura  
 E. Funcții de încălzire  
 F. Cronometru  
 G. Senzor de gatire (doar pentru anumite modele)

#### Indicatorii afișajului

- OK Pentru a confirma o selecție / setare.  
 < Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.

#### Indicatorii afișajului

- Pentru a anula ultima comandă.  
 Pentru a activa și dezactiva opțiunile.  
 Funcția Sonor alarmă este activată.  
 Funcția Sonor alarmă și terminare gătire este activată.  
 Este activat doar mesajul de informare.  
 Pornire întârziată este activată.  
 Pentru a anula setarea.  
 Wi-Fi conexiunea este pornită.  
 Operații de la distanță se aprinde.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

### 5.2 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul ai nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.

1. Pentru a descărca aplicația, scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
2. Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.
3. Pornește aparatul.

4. Apăsăți . Selectați: Setari / Conexiuni.

5. - glišați sau apăsați pentru a porni sau opri: Wi-Fi.

Modulul wireless al aparatului pornește în 90 sec.



Din motive de siguranță, operațiunile la distanță se opresc automat după 24 h. Repetați procesul de inițiere, dacă este necesar.

Frecvența	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

### 5.3 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul




gratuit și open source. AEG Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://aeg.opensourcerepository.com> (dosar NIUS).

## 5.4 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.

2. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Oprii aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Funcții de încălzire

#### STANDARD



#### **Grill**

Pentru gătit la grătar a felilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



#### **Gătire intensiva**

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



#### **Aer cald cu ventilație**

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setează o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



#### **Preparate congelate**

Perfect pentru mese gata preparate (de ex. cartofi prăjiți, crochete sau rulouri de primăvară).



#### **Încalzire sus și jos**

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



#### **Încalzire jos**

Alege această funcție după un proces de gătit pentru a rumeni alimentele mai mult în partea de jos, dacă este necesar. Folosește cel mai jos nivel al raftului.















#### **Dospire aluaturi**

Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acoperiți suprafața aluatului pentru a preveni uscarea.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătit.

	<p><b>Conservare</b> Pentru a conserva legumele și fructele, pu- neți borcanele într-o tavă de gătit umplută cu apă, folosind borcane rezistente la căl- dură cu baionetă sau capace cu înșuruba- re de aceeași dimensiune. Folosiți poziția inferioară a raftului.</p>
	<p><b>Dehidratare</b> Pentru a usca fructe, legume și ciuperci fe- liate. Pentru a permite evacuarea aerului saturat cu umezeală și uscarea mai bună a fructelor, se recomandă deschiderea ocazională a ușii cuptorului în timpul pro- cesului de uscare.</p>
	<p><b>Incalzire farfurii</b> Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.</p>
	<p><b>Decongelare</b> Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depin- de de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.</p>
	<p><b>Au Gratin</b> Pentru preparate precum lasagna sau car- tofi gratinați. Pentru a coace gratinări și a rumeni.</p>
	<p><b>Gătire la temp. scăzută</b> Procesul de gătire la temperatură scăzută. Este perfectă pentru a găti alimente delica- te (de ex. vită, vițel sau miel).</p>
	<p><b>Mentine cald</b> Pentru a păstra preparatele calde. Te ru- găm să reții că unele preparate pot conti- nua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.</p>
	<p><b>Aer cald umed</b> Această funcție este concepută să econo- misească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi re- dus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.</p>

	<p><b>Regenerare cu abur</b> Reîncălzirea la abur a preparatelor împie- dică uscarea acestora la suprafață. Căldu- ra este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei preparatului, ca și când ar fi fost proaspăt gătit. Această funcție poate fi fo- losită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raf- tului.</p>
	<p><b>Coacere paine</b> Folosește această funcție pentru a coace pâine și chifle asemenea profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă și culoa- rea crustei.</p>
	<p><b>Umiditate scăzută</b> Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, preparate la cuptor și tocănițe. Da- torită combinației de abur și căldură, car- nea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp și o crustă crocantă.</p>
	<p><b>Funcție Pizza</b> Ideal pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dede- subt.</p>

## 6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.


Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

## 6.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătire implicită și temperatura.

2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
3. Selectați funcția de gătire și apăsați OK:
4. Setează temperatura. Apăsați OK.
5. Apăsați START.  
Sensor de gatire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii. Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor, Senzorul de gătire”.
6. STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
7. Oprește aparatul.

## 6.4 Setarea: Funcție de gătire cu abur

1. Pornește aparatul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
2. Setati funcția de gătire cu abur.
3. Apăsați OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
4. Setează temperatura.
5. Apăsați OK.
6. Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.
7. Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 900 ml) până când se emite un semnal sonor sau afișajul indică mesajul. Nu umpleți sertarul pentru apă peste capacitatea maximă. Există un risc de scurgere a apei, supraplin și deteriorare a mobilei.

### AVERTISMENT!

Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă.

8. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
9. Apăsați START.  
Când aparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.
10. Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă.

## 11. Oprește aparatul.

Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii.

### AVERTISMENT!

Aparatul este fierbinte. Există pericolul de arsuri. Aveți grijă când goliți sertarul pentru apă.

Apa reziduală se poate condensa în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce aparatul s-a răcit, ștergeți cavitatea cu o lavetă moale. Așteptați cel puțin 60 de min după fiecare utilizare pentru a evita ca apa fierbinte să iasă din supapa de evacuare a apei.

## 6.5 Goliți rezervorul de apă

### Indicator pentru rezervorul de apă



Rezervorul este plin.



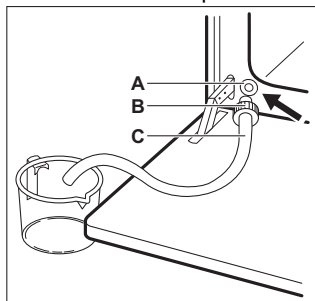
Rezervorul este pe jumătate plin.



Rezervorul este gol. Reumpleți rezervorul.

Dacă turnați prea multă apă în rezervor, o supapă de siguranță mută apa în exces în partea de jos a interiorului cuptorului.

1. Oprește aparatul. Lăsați ușa cuptorului deschisă și așteptați să se răcească.
2. Conectați țeava de evacuare **C** la supapa de evacuare **A** prin conectorul **B**.



3. Țineți capătul țevii sub nivelul de **A** și împingeți în mod repetat **B** pentru a colecta apa rămasă.
4. Detașați **C** și **B** și ștergeți interiorul cuptorului cu un burete moale.



Nu utilizați apa scursă pentru a umple din nou rezervorul de apă.

## 6.6 Meniu

Apăsați  pentru a intra în meniu.

Element meniu	Utilizare	
Gatire asistata	Listează programele automate.	
Curatare	Listează programele de curățare.	
Favorite	Listează setările favorite.	
Optiuni	Pentru a seta configurația aparatului.	
Setari	Conexiuni	Pentru a seta configurația rețelei.
	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Indică versiunea softwa- re și configurația.

### Submeniu pentru: Curatare

Submeniu	Utilizare
Curățare pirolitică, rapidă	Durata: 1 h.
Curățare pirolitică, normală	Durata: 1 h 30 min.
Curățare pirolitică, Intensă	Durata: 2 h 30 min.

### Submeniu pentru: Optiuni


Submeniu	Utilizare
Illuminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului.

Submeniu	Utilizare
Incalzire rapida	Reduce durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire.
Semnal De Reamintire La Curatare	Pornește și oprește reamintirea.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

### Submeniu pentru: Conexiuni

Submeniu	Descriere
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.
Operatii de la distanta	Pentru a activa și dezactiva operațiunile de la distanță. Opțiune disponibilă doar după ce activați: Wi-Fi.
Operațiune de telecomandă automată	Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce activați: Wi-Fi.
Retea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Dezactiveaza reteaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a aparatului la rețeaua curentă.

### Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru  .
Volum la apasare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Timpul	Setează ora și data curentă.

## Submeniu pentru: Service



Submeniu	Descriere
Modul Demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetați toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

### 6.7 Setarea: Gatire asistata

Submeniul Gatire asistata cuprinde un set de funcții și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Sensor de gatire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- In sange
- Mediu
- Bine Facut




1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Apăsați . Introduceți Gatire asistata.
4. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE



### 7.1 Favorite ☆

Puteți salva până la 3 dintre setările preferate, cum ar fi funcția de gătire și durata de gătire.

1. Pornește aparatul.
  2. Selectați setarea preferată.
  3. Apăsați .
  4. Selectează: Favorite / Salvare setări curente.
  5. Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
  6. Apăsați OK.
-  - apăsați pentru a reseta setarea.
-  - apăsați pentru a anula setarea.


### 7.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

1. Pornește aparatul.
  2. Setează o funcție de gătire.
  3. ☆,  - apăsați-le simultan pentru a activa funcția.
- ☆,  - apăsați-le simultan pentru a opri funcția.

### 7.3 Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Selectați Opțiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsați literele din cod în ordine alfabetică.



Blocare acces copii este activat. Când funcția este activată, accesul la: Cronometru, Wi-Fi și bec este permis.


Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Atunci când funcția este activată și aparatul este oprit, ușa aparatului va fi blocată.

### 7.4 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (h)
250 - maxim	3

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcție	Descriere
Cronometru	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min. Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină număratoarea: Acțiune de finalizare.
Acțiune de finalizare	Sonor alarma - se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină număratoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.  Sonor alarma și terminare gătire - se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină număratoarea.  Doar mesaj de informare - apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină număratoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a prelungi durata de gătire.
Cronometru număratoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Puteți porni și opri funcția. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

### 8.2 Setarea: Timpul



1. Pornește aparatul.
2. Apasă: Timpul.
3. Setarea timpului.

### 7.5 Ventilator de răcire



Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

4. Apăsați .

### 8.3 Setarea: Cronometru



1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
2. Apăsați .
3. Setarea timpului.  
Puteți selecta acțiunea de finalizare preferată apăsând ●●●.
4. Apăsați . Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal. Când a mai rămas 10% din timpul de gătire, iar mâncarea pare să nu fie gata, puteți prelungi durata de gătire. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

### 8.4 Setarea: Pornire întârziată

1. Setați funcția de gătire și temperatura.
2. Apăsați .
3. Setați timpul de gătire.
4. Apăsați ●●●.
5. Apasă: Pornire întârziată.
6. Alegeți ora de pornire dorită.
7. Apăsați . Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.



### 8.5 Setarea: Cronometru număratoare directă

1. Apăsați .
2. Apăsați ●●●.
3. Apasă: Cronometru număratoare directă.

4. Glisați sau apăsați  pentru a afișa durata de funcționare pe ecranul principal.
5. Apăsați . Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

## 8.6 Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați .
2. Setati valoarea cronometrului.
3. Apăsați .

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

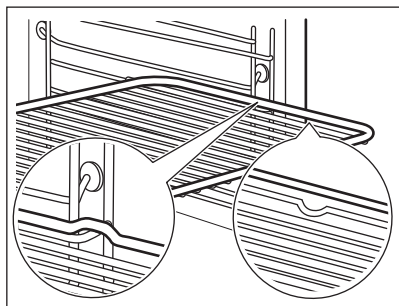
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

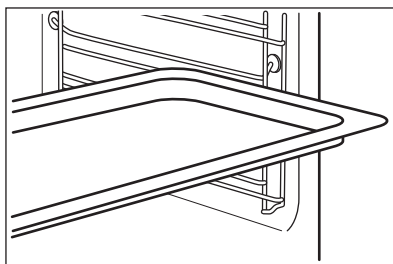
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

#### Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

#### Tavă de gătit / Cratiță adâncă





Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

### 9.2 Senzor de gatire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:

-  - temperatura din interiorul aparatului. Trebuie să fie cu cel puțin 25 °C mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
-  - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Pentru rezultate optime de gătire:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția de gătire și de temperatură.

## Gătire cu: Senzor de gatire

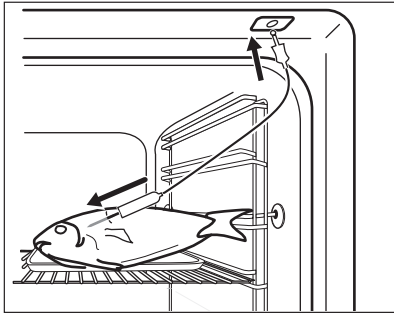
### **AVERTISMENT!**

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Pornește aparatul.
2. Setează o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

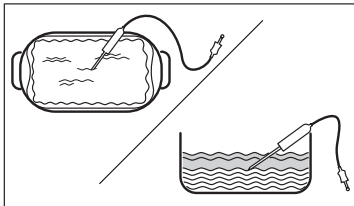
#### **Carne, pasăre și pește**

Introduceți întregul ac al senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea cea mai groasă.




#### **Caserolă**

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priză aflată în interiorul cuptorului. Consultă capitolul „Descrierea produsului”.

Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.

5.  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
6. ● ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
  - Sonor alarma - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
  - Sonor alarma și terminare gătire - când preparatul atinge temperatura zonei de mijloc, se emite un semnal sonor și gătirea se oprește.
7. Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat OK pentru a accesa ecranul principal.
8. Apăsați START .
9. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.
10. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

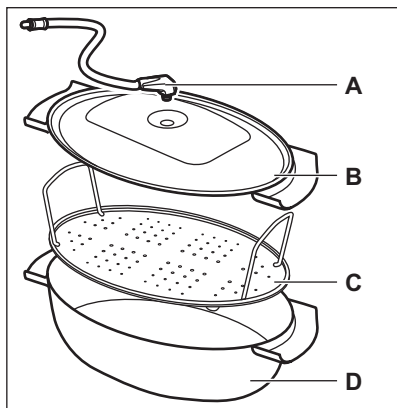
## 9.3 Vas cu abur pentru gătitul la abur



Vasul cu abur nu este furnizat împreună cu aparatul. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

Vas cu abur constă din:

- A. Tub injector - pentru gătit la abur,
- B. Capac,
- C. Grătar din oțel,
- D. Bol de sticlă.



Nu realizați următoarele:

- puneți vasul fierbinte cu abur pe suprafețe reci/ude.

- turnați lichide reci în vasul cu abur atunci când este fierbinte.
- folosiți vasul cu abur pe o suprafață fierbinte de gătit.
- curățați vasul cu abur cu substanțe abrazive, bureți și pudre.

## 9.4 Gătirea cu abur în vasul cu abur

1. Puneți mâncarea pe grătarul din oțel și acoperiți-l cu capacul.
2. Introduceți tubul injector în orificiul din capac.
3. Puneți vasul cu abur pe a doua poziție a raftului de la bază.
4. Conectați tubul injector la alimentarea cu abur. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.
5. Setați aparatul pentru funcția de gătire cu abur.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

#### Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul alimentelor
	Funcția de încălzire
	Temperatură

	Accesorii
	Poziție raft
	Durată gătire (min)





### 10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm






### 10.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sârmă	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omeletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

## 10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus si jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Incalzire sus si jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Biscuit sfărâmișos	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45
Pâine prăjită 1)	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea

#### Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

- Curățați petele cu un detergent neutru.

#### Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în

aparat pentru mai mult de 20 de minute.  
Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

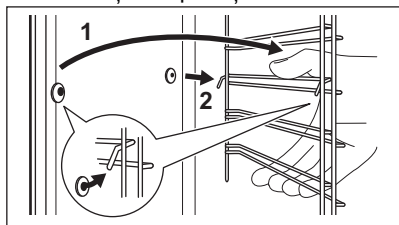
### Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

## 11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

## 11.3 Curățare pirolitică

Utilizați această funcție pentru a curăța aparatul și a arde reziduurile.


### ⚠️ AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.

### ⚠️ ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Porniți aparatul.
5. Apăsati  / Curățare.
6. Selectați modul de curățare.

Opțiune	Durata
Curățare pirolitică, rapidă	1 h
Curățare pirolitică, normală	1 h 30 min
Curățare pirolitică, Intensă	2 h 30 min

Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o turație mai mare.

STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare.

Nu utilizați aparatul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.

7. La încheierea procesului de curățare, opriti aparatul și așteptați să se răcească.
8. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale. Îndepărtați reziduurile de la baza cuptorului.

## 11.4 Curățarea rezervorului de apă

1. Opriti aparatul.
2. Puneți o cratiță adâncă sub alimentarea cu abur.
3. Turnați apă în sertarul pentru apă: 850 ml. Adăugați acid citric: 5 lingurițe. Așteptați 60 min.
4. Porniți aparatul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura la 230 °C.
5. Opriti aparatul după 25 de min și așteptați să se răcească.
6. Porniți aparatul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura între 130 și 230 °C.
7. Opriti aparatul după 10 min și așteptați să se răcească.
8. Goliți rezervorul de apă. Consultați capitolul Utilizarea zilnică, „Golirea rezervorului de apă”.

9. Clătiți rezervorul de apă și curățați resturile de calcar cu o lavetă moale.
  10. Curățați țeava de evacuare cu apă caldă și un detergent neutru.
- Contactați furnizorul de apă pentru a verifica nivelul de duritate a apei.

Clasificarea apei:	Curățați rezervorul de apă la fiecare:
moale	75 de cicluri - 2,5 luni
duritate moderată	50 de cicluri - 2 luni
dură	40 de cicluri - 1,5 luni
foarte dură	30 de cicluri - 1 lună

### 11.5 Semnal De Reamintire La Curatare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

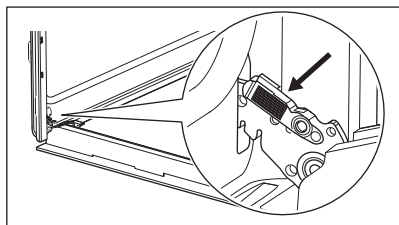
### 11.6 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

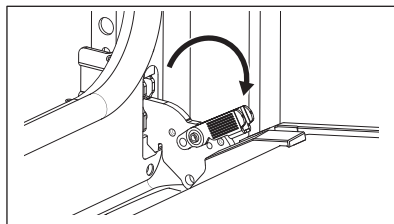
#### ⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

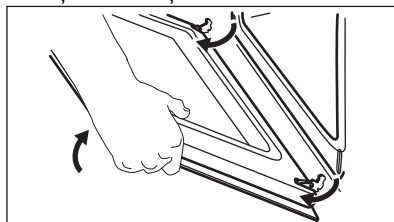
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



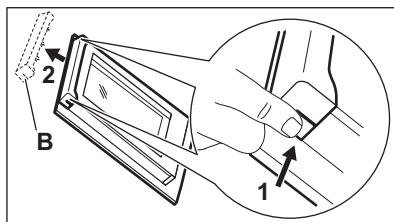
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



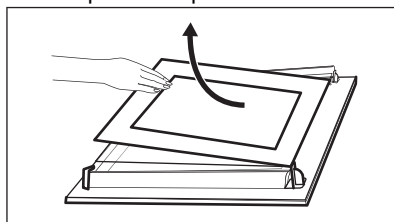
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

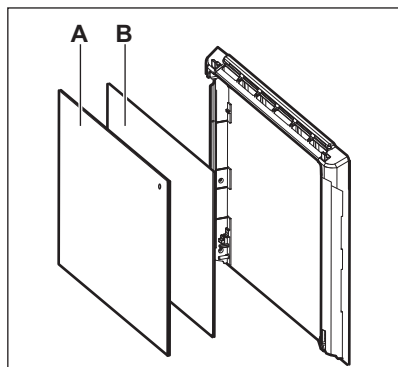


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

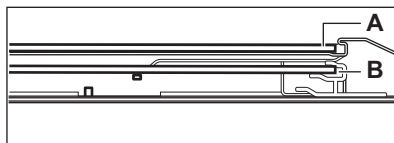
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect panoul de sticlă din mijloc în locașul său.



## 11.7 Înlocuirea becului

### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

### ⚠ ATENȚIE!

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

### Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.


## 12. DEPANAREA

### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat. Pentru a seta ceasul, consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.  Ușa nu este închisă corect.  Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.  Blocare acces copii este activat.
Becul este stins.	Becul este ars. Înlocuiți becul. Pentru detalii, consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.
Există apă în cavitatea aparatului.	Rezervorul de apă a fost umplut cu prea multă apă.
Gătirea cu abur nu funcționează.	Există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur.  Există apă în rezervorul de apă.
Golirea rezervorului de apă durează mai mult de trei min sau apa curge din orificiul de alimentare cu abur.	Există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur. Curățați rezervorul de apă.
 Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.	
Probleme cu semnalul wireless al rețelei.	Verificați dacă dispozitivul dvs. mobil este conectat la rețeaua wireless. Verificați rețeaua wireless și routerul. Reporniți routerul.
A fost instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.	Pentru a configura aparatul și dispozitivul mobil din nou, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.
Semnalul rețelei wireless este slab.	Mută routerul cât mai aproape de aparat posibil.
Semnalul wireless este întrerupt de un aparat cu microunde așezat în apropierea cuptorului.	Oprește cuptorul cu microunde. Evitați utilizarea cuptorului cu microunde și utilizarea de la distanță a aparatului în același timp. Microundele întrerup semnalul WiFi.

## 12.2 Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. Veți găsi lista problemelor în tabelul de mai jos.

Codul și descrierea	Soluție
<b>C2</b> - Sensor de gatire se află în cavitatea aparatului în timpul Curățare pirolitică.	Scoate Sensor de gatire.
<b>C3</b> - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică.	Închideți ușa.
<b>F111</b> - Sensor de gatire nu este introdus corect în priză.	Introdu Sensor de gatire corect în priză.
<b>F240, F439</b> - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mișerie pe câmpurile tactile.

Codul și descrierea	Soluție
<b>F601</b> - există o problemă cu semnalul Wi-Fi.	Verifică conexiunea la rețea. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.
<b>F604</b> - prima conectare la Wi-Fi a eșuat.	Oprește și pornește aparatul și încearcă din nou. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.
<b>F908</b> - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.
<b>F602, F603</b> - Wi-Fi nu este disponibil. <b>1)</b>	Oprește și pornește aparatul.

**1)** Dacă următorul mesaj de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat. În cazul în care apare oricare dintr-aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.

### 12.3 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

#### Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	TR7PB63ZSB 949494892
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	32.0 kg

## 13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby	0.8 W
-------------------------------	-------

Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea	2.0 W
--	-------

Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.
---	---------

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.

### 13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

#### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

#### Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min., redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul

aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale.

Dacă un program este activat cu Durata , iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

#### Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

#### Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

#### Aer cald umed


Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.


Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

#### Modul așteptare

După 2 minute, afișajul trece în modul așteptare.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.







