

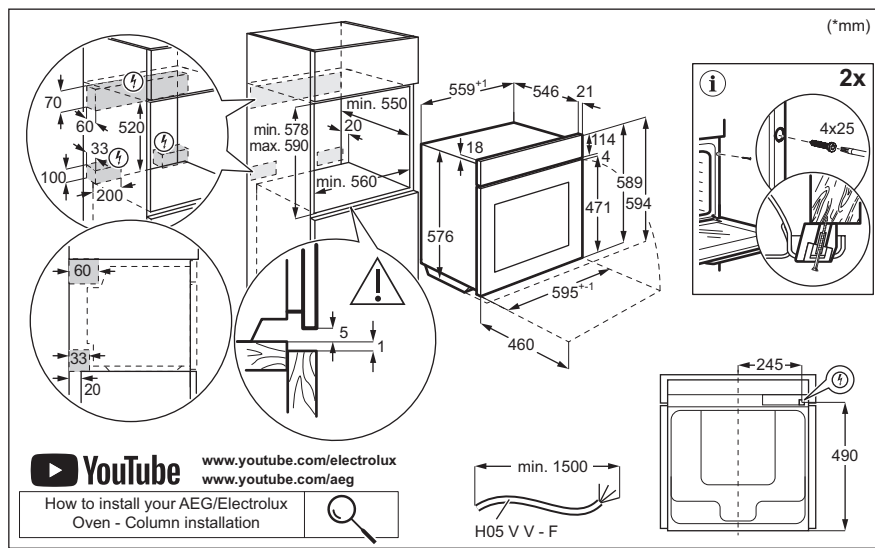
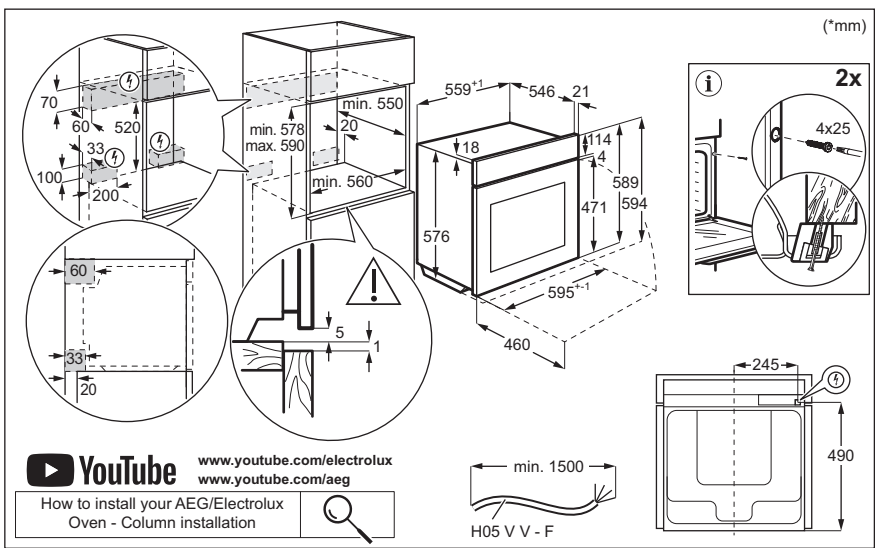


PO9000ST

CS	Návod k použití Parní trouba	3
IT	Istruzioni per l'uso Forno a vapore	28



INSTALACE / INSTALLAZIONE



Vítá vás AEG! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, pokyny pro odstraňování závad a informace o servisu a opravách získáte na:
www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	14
8. FUNKCE HODIN.....	15
9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	15
10. TIPY A RADY.....	17
11. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	20
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	23
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	25
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	27

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem a mobilními zařízeními s aplikací.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorech.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Sítíovou zástrčku zapojte do sítíové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sítíová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je sítíová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní sítíovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se sítíovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokovány.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

- Své heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - nepokládávejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno vnitřku spotřebiče,
 - Nepokládávejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Používejte pouze příslušenství dodané s tímto spotřebičem nebo doporučené výrobcem.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte sítíovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obratě se na autorizované servisní středisko.

- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní, dvířka jsou těžká.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Vaření v páře

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace

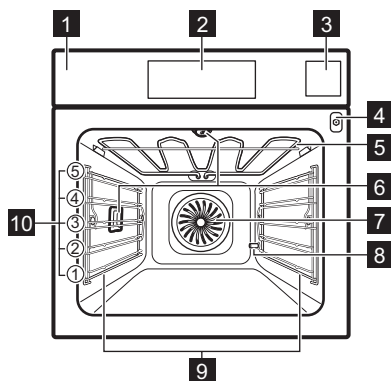
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. POPIS VÝROBKU

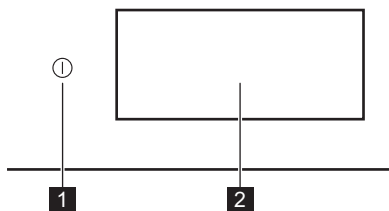
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pro pečící sondu
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Polohy mřížky

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Přehled ovládacího panelu



1

ZA-
PNOU /
VY-
PNOU

Stisknutím a podržením zapnete
a vypnete spotřebič.

2

Displej

Zobrazí aktuální nastavení spo-
třebiče.

Ovládací panel poskytuje přístup k různým funkcím a pokrmům. Zobrazuje také informace o aktuálním provozním stavu.

4.2 Displej

Displej je plně interaktivní. Lze jej posouvat a rozdělit do definovaných částí. Pro navigaci doleva nebo doprava můžete přejet prstem přes obrazovku.

OK

K potvrzení volby/nastavení.

> <

Slouží k navigaci na další nebo předchozí úroveň v nabídce.

^ v Přístup k dalším nastavením a jejich úprava.



Uložení aktuálního nastavení do: Oblíbené.



Odstranění aktuálních nastavení v: Oblíbené.



Přechod do nabídky: Nastavení.



Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.



K zapnutí a vypnutí funkcí.



Spotřebič je uzamčen.



Zvukový signál je zapnutý.



Zvukový signál a ukončení pečení je zapnutý.



Je zapnuto Jen pop-up zprávy.



Odložený start je zapnutý.



Slouží k zavření vyskakovacího okna nebo zrušení nastavení.



Připojení k síti Wi-Fi je zapnuté.



Připojení k síti Wi-Fi je vypnuté.



Dálkové ovládání je zapnuté.



Funkce s režimem úspory energie.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva. Můžete si vybrat mezi spuštěním nebo přeskočením procesu přihlašování. Nastavení lze kdykoli znovu zkontrolovat a upravit.

Úprava nastavení: Jazyk, Denní čas, Tvrdost vody, bezdrátové připojení.

5.2 Bezdrátové připojení

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

K připojení spotřebiče potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.

- Mobilní zařízení připojené ke stejné bezdrátové síti.
1. Chcete-li stáhnout aplikaci, naskenujte QR kód na zadní straně obálky návodu k obsluze. Aplikaci můžete také stáhnout přímo z obchodu s aplikacemi.
 2. Podle pokynů připojte aplikaci.
 3. Zapněte spotřebič.
 4. Pro vstup do nabídky klepněte na displej a stiskněte  **Nastavení / Připojení**.
 5. Stisknutím tlačítka zapnete nebo vypnete: WiFi.

Bezdrátový modul spotřebiče se spustí do 90 sek.

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

5.3 Softwarové licence

Software tohoto produktu obsahuje součásti založené na bezplatném softwaru a softwaru z otevřeného zdroje. AEG potvrzuje přínos otevřeného softwaru a robotických komunit do projektu vývoje.

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

5.4 První přehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami přehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během přehřívání místnost větrejte.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.

2. Vstupte do nabídky a vyberte: Funkce.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
4. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
5. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
6. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
7. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

5.5 Nastavení: Tvrdost vody

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte zadat stupeň tvrdosti vody.

Použijte zkušební papír nebo tvrdost vody ověřte u svého dodavatele vody.

1. Zkušební papír vložte do kohoutkové vody přibližně na 1 sek. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.
2. Protřeptejte testovací papír, abyste odstranili zbývající vodu.
3. Po 1 min zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.
4. Zadejte stupeň tvrdosti vody  **Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody**. Barvy na zkušebním papíru se budou dále měnit. Do 1 min po testování zkontrolujte tvrdost vody.

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody s odpovídající klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nabídka

Stisknutím displeje nebo tlačítka ZAPNOUT / VYPNOUT vstupte do nabídky.

- Domů
- Funkce
- Pokrmy
- Nastavení

6.2 Domů

Podnabídka obsahuje programy, funkce, nádoby a nastavení.

6.3 Funkce

Podnabídka obsahuje seznam funkcí pečení.

Seznam funkcí se může lišit v závislosti na verzi softwaru.

1. Vstupte do nabídky a vyberte: Funkce.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Upravte nastavení.
4. Stiskněte **START**. Pečicí sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy. Viz kapitolu „Použití příslušenství, pečicí sonda“.
5. **^** – stisknutím upravíte nastavení během přípravy jídla.
6. **STOP** – stisknutím vypnete pečicí funkci.



Funkce Rychlý Předehřát je dostupná pouze u některých pečicích funkcí. Další informace o možnostech předehřívání naleznete v kapitole „Denní používání“, Nastavení, Podnabídka: Preference.



Horní ohřev

Intenzivní teplo pro rychlé dopečení na horní straně.



Spodní ohřev

Opečte rovnoměrně spodní stranu pokrmu dozlatova. Vhodné na přípravu pizzy nebo závinů, a také na dopečení buchet nebo slaných koláčů. Předehřejte troubu a použijte nejnižší úroveň roštu.



Horký vzduch

Pro každodenní pečení na více pozicích. Získejte rovnoměrně uvažené jídla bez mísení chutí. Nastavte nižší teplotu než pro Horní a spodní ohřev.



Horní a spodní ohřev

Pro každodenní pečení na jedné pozici. Vhodné pro všechny pokrmy jako dušená, zapékaná a pečená jídla.



Horký vzduch & horní ohřev

Opékejte větší kusy masa a drůbeže s kostmi, aby byly křehké a křupavé.



Horký vzduch & spodní ohřev

Rovnoměrně propečte těsto s křupavou kůrou. Ideální pro přípravu pizzy, slaných koláčů, buchet či sladkých koláčů.



Horký vzduch, horní a spodní ohřev

Tato funkce je ideální na přípravu hotových jídel.



Steamify

Sladění správného množství páry se zvolenou teplotou.



ProSteam

Dosáhněte křehkých výsledků a křupavého povrchu pomocí páry a ohřevu. Vhodné pro přípravu zeleniny, dušených/zapékaných jídel a masa.



Ventilátor horkého vzduchu

Ušetřete energii použitím zbytkového tepla k pečení. Ideální na těsta.



Pára

Nepřetržitá pára pro zdravé jídlo plné chuti.



Ohřívání

Tato funkce slouží k šetrnému ohřátí jídla v páře.



Gril

Ugrilujte rovnoměrně zeleninu nebo maso. Vhodné také pro opékání chleba.

	SousVide Peče vakuované potraviny na přesnou teplotu, abyste dosáhli té nejlepší chutě a struktury.
	Kynutí těsta Optimalizovaná teplota pro kynutí.
	Osvěžení Dodejte den starému pečivu svěží vůni a křehkost.
	Rozmrazování Jemné rozmrazování před další přípravou.
	Dusit Dosáhnete jemného, šťavnatého výsledku pomalým vařením všech surovin dohromady.
	Pečeně Dosáhnete navenek křupavého a uvnitř měkkého výsledku u masa, drůbeže či zeleniny.
	Pečení chleba Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a pečivo s profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
	Nízkoteplotní pečení Nízkotepl pečení prodlužuje dobu pečení, ale přináší lepší výsledky vaření. Než vložíte maso do trouby, prudce jej opečte.
	Zavařit Konzervujte při nízké teplotě šťavnaté ovoce a zeleninu. Žárovzdorné sklenice na konzervování položte na plech na pečení naplněný vodou.
	Ohřev talířů. Na přehřívání talířů před servírováním.
	Uchovat teplé Udrží jídlo teplé pro servírování. Upozorňujeme, že některé pokrmy se mohou i nadále péci a vysoušet, zatímco se udržují teplé. V případě potřeby pokrmy zakryjte.
	Sušení Usušte rovnoměrně ovoce, bylinky a zeleninu na nízkou teplotu. Během sušení občas otevřete dvířka, aby se zlepšil výsledek sušení.



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

6.4 Pokrmy

Podnabídka Pokrmy se skládá z programů určených pro speciální pokrmy. Každý pokrm v této podnabídce je vybaven vhodným nastavením. Čas a teplotu lze nastavit během přípravy jídla.

U některých pokrmů můžete také péct pomocí Pečicí sonda.

1. Vstupte do nabídky a vyberte: Pokrmy.
 2. Zvolte pokrm nebo druh jídla.
 3. Upravte nastavení podle preferencí vaření. Seřídte hmotnost. Funkce je k dispozici pro vybrané pokrmy. Stiskněte OK.
 4. Vložte potraviny do spotřebiče podle pokynů na obrazovce.
 5. Stiskněte START.
- Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

6.5 Oblíbené



Tato funkce je k dispozici pouze u vybraných modelů.

Můžete uložit až 20 vašich oblíbených nastavení, jako je pečicí funkce, funkce mytí nádobí nebo čištění.

Chcete-li nastavení uložit, vyberte preferované nastavení a stiskněte .

Zvolte: Oblíbené

1. Vstupte do nabídky a stiskněte: část Domů a posuňte posuvník doprava.
2. Stiskněte: Zobrazit oblíbené., čímž zkontrolujete uložená nastavení.
3. Vyberte jedno z uložených nastavení.
4. Stisknutím START spustíte vaření.

Vymazat: Oblíbené

1. Vstupte do nabídky a vyberte: část Domů a posuňte posuvník doprava.
2. Stiskněte: Zobrazit oblíbené., čímž zkontrolujete uložená nastavení.
3. Stiskněte: , čímž smažete uložená nastavení.

6.6 Nastavení

Tato podnabídka obsahuje seznam nastavení.

Stisknutím displeje nebo tlačítka ZAPNOUT / VYPNOUT vstupte do nabídky a stiskněte  Nastavení.

Podnabídka: Programy údržby

Čistění párou	Lehké čištění.
Čistění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbývající po použití parních funkcí.
Proplachování	Proces pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

Podnabídka: Nastavení

Jazyk	Nastavení jazyka spotřebiče.
Denní čas	Nastavení aktuálního času.
Displej jas	Nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze u  vypnout.
Hlasitost zv. signalizace	Nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Jednotka teploty	Zobrazení aktuální jednotky teploty.
Tvrdost vody	Nastavení tvrdosti vody.

Podnabídka: Obsluha

Režim demo	Aktivační / deaktivaci kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.

Podnabídka: Preference

Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče.
Předehřátí/zahřátí	Není - běžný způsob předehřívání spotřebiče. Je nastaven jako výchozí a je k dispozici pro všechny funkce přípravy jídla. Předvolbu lze změnit na jiný typ předehřívání. Úsporný – předehřívání spotřebiče při nižší spotřebě energie. Je k dispozici pro všechny funkce pečení. Rychlý – zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí trouby.
Připomínka Čištění	Připomene vám vyčištění spotřebiče.
Nastavení displeje	Přizpůsobení funkcí a zkratk obrazovky.

Podnabídka: Připojení

Připojit k síti Wi-Fi	Slouží k připojení spotřebiče k bezdrátové síti.
Wi-Fi	Zapnutí a vypnutí: Wi-Fi.
Síť	Ke kontrole stavu sítě a signálu: Wi-Fi.
Zapomenout síť	Slouží k zabránění automatického připojení spotřebiče k aktuální síti.
Dálkové ovládání	Slouží ke spuštění obsluhy na dálku automaticky po stisknutí START. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: Wi-Fi.

6.7 Parní pečicí funkce

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

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

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

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

1. Vstupte do nabídky a vyberte: Funkce.
2. Nastavte parní pečicí funkci. Na displeji se zobrazí dostupná nastavení.
3. Nastavte teplotu a úroveň páry, je-li k dispozici.
4. Stiskněte **START** a postupujte podle pokynů na displeji.
5. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete a vyjměte.
6. Nádržku na vodu dolijte plně vodou (asi 950 ml). Řídíte se stupnicí na zásobníku na vodu.

VAROVÁNÍ!

Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte demineralizovanou nebo destilovanou vodu. Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

7. V případě potřeby otřete vnějšek zásobníku na vodu měkkým hadříkem. Zatlačte nádržku na vodu do původní polohy.
- Pára se objeví po zhruba 2 min. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
8. Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu.
 9. Vypněte spotřebič.
 10. Vylijte zásobník na vodu.
 11. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody.
 12. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte vnitřek trouby pomocí měkkého hadříku.

VAROVÁNÍ!

Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

6.8 SousVide

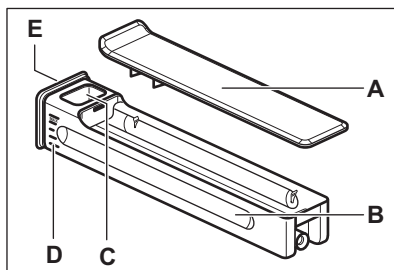
Tento program je technika vaření, při které jsou potraviny ve vakuově uzavřené nádobě umístěny do nasycené parní atmosféry, která je udržována při konstantní teplotě. Pro udržitelnější způsob vaření tekutých druhů potravin, např. dezertů a omáček, lze připravovat také v uzavíratelných nádobách.

1. Připravte přísady ve vakuově uzavřené nádobě a položte je na tvarovaný rošt.
2. Vstupte do nabídky a vyberte: Funkce.
3. Stiskněte **SousVide**.
4. Nastavte teplotu a dobu přípravy.
5. Stiskněte **START** a postupujte podle pokynů na displeji.
6. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Zbytková voda může kondenzovat ve vnitřních a vakuově uzavřených nádobách trouby.
7. Po vychladnutí spotřebiče odstraňte houbičkou vodu ze dna vnitřku trouby. Vnitřek trouby osušte měkkým hadříkem.

VAROVÁNÍ!

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

6.9 Nádržka na vodu



- A. Víko
- B. Nádrž na vodu
- C. Otvor vstupu vody
- D. Stupnice
- E. Přední kryt

6.10 Poznámky: Ventilátor horkého vzduchu

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejsporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení viz Tipy a rady, Ventilátor horkého vzduchu. Obecná doporučení pro

úsporu energie viz Energetická účinnost, Tipy pro úsporu energie.

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Dětská bezp. pojistka

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

1. Vstupte do nabídky.
2. Zvolte  / Preference / Dětská bezp. pojistka.

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

7.2 Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

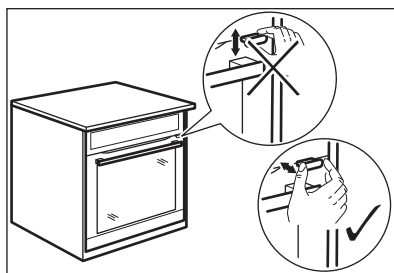
Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření. Viz Funkce hodin.

7.3 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

7.4 Mechanický zámek dvířek

Zámek dvířek je u nového spotřebiče odblokovaný.



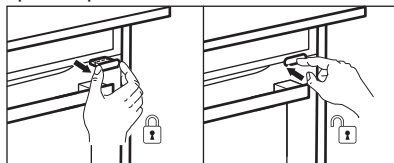
POZOR!

Nepohybujte zámkem dveří visle. Při zavírání dvířek spotřebiče netlačte na zámek dvířek.

7.5 Používání mechanického zámku dvířek

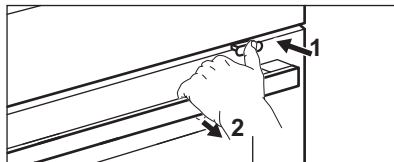
Dvířka zablokujete zatažením zámku dvířek směrem dopředu, dokud se nezajistí.

Dvířka odblokujete zatlačením zámku dvířek zpět do panelu.



Dvířka se zablokovaným zámkem lze otevřít.

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



Při zavření dvířek se ujistěte, že zámek dvířek zůstane zablokovaný.

8. FUNKCE HODIN

8.1 Popis funkcí hodin

Funkce	Popis
Časovač	Slouží k nastavení doby trvání pečení. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Chcete-li nastavit, co se stane po uplynutí nastaveného času, vyberte preferované: Ukončit akci. Časovač lze používat nezávisle, i když trouba není v provozu.
Ukončit akci	 Zvukový signál Po uplynutí času zazní zvukový signál. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.  Zvukový signál a ukončení pečení Po uplynutí času zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.  Jen pop-up zprávy Po uplynutí času se na displeji zobrazí zpráva. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	Slouží k prodloužení doby přípravy.
Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Spustí se automaticky, když je spuštěn proces trouby, a zastaví se, když je proces dokončen. Je vidět na hlavní obrazovce v případě, že není nastaven žádný jiný časovač. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

8.2 Časovač

1. Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

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

8.3 Odložený start

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

8.4 Denní čas

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

8.5 Změna nastavení časovače

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

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

9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

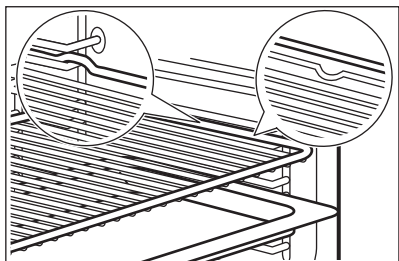
9.1 Vkládání příslušenství

Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně. Ohledně dalších informací se obraťte na svého místního dodavatele.



Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Vložte příslušenství (tvarovaný rošt / plech na pečení) mezi vodicí lišty drážky roštu. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.



Pokud má váš plech sklon, umístěte jej směrem k zadní části vnitřku trouby.

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

Pokud používáte plech s otvory, umístěte pod něj plech na pečení / pánev na odkapávající tekutiny.

9.2 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – teplota uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.

- ℞ – teplota ve středu pokrmu.

Doporučení:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

- Během pečení musí být jehla pečicí sondy zcela zasunuta do pokrmu.

Pečení s: Pečicí sonda

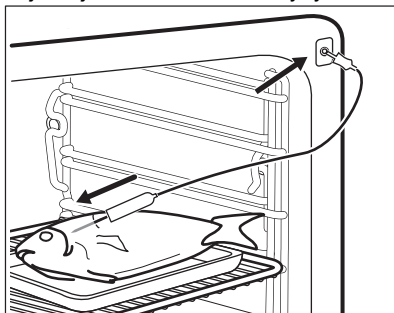
⚠ VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojeti pečicí sondy holými rukama. Vždy používejte kuchyňské čňapky.

1. Zvolte pečicí funkci z nabídky: Funkce nebo pokrm z nabídky: Pokrmy.
2. V případě potřeby nastavte teplotu trouby a dobu přípravy.
3. Stiskněte OK.
4. Stiskněte START.
5. Vsuňte pečicí sondu do pokrmu:

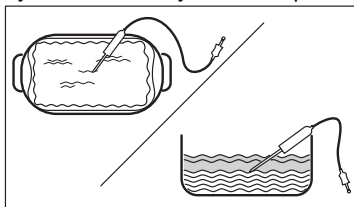
Maso, drůbež a ryby

Zasuňte celou jehlu pečicí sondy do nejsilnější části masa nebo ryby.



Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během přípravy pokrmu musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékané misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékané misky.



6. Zapojte pečicí sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz kapitolu „Popis výrobku“.

Displej zobrazuje aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.

7. $\wedge$ – stisknutím upravíte nastavení.
8. Pro nastavení teploty středu snímače nebo pro nastavení preferované funkce zvolte kartu Pečicí sonda:
- Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
 - Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a příprava pokrmu se zastaví.

- Jen pop-up zprávy - když pokrm dosáhne teploty středu snímače, na displeji se zobrazí zpráva.

9. Stiskněte OK.

10. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

11. STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.

12. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad.

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy potravin.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tipy pro úsporu energie viz Energetická účinnost.

Symboly použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
$^{\circ}\text{C}$	Teplota
	Příslušenství
	Nádoba (Gastronorm)

	Hmotnost (kg)
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)

10.2 Ventilátor horkého vzduchu – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcojí teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28 cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26 cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8 cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28 cm

10.3 Ventilátor horkého vzduchu

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

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

10.4 Informace pro zkušebny

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

Pečení na jedné úrovni

			°C		
Piškotový koláč bez tuku	Horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní a spodní ohřev	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Jablečný koláč ¹⁾	Horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2
Jablečný koláč ¹⁾	Horní a spodní ohřev	Tvarovaný rošt	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Horní a spodní ohřev	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Malé koláče, 20 kousků na plech ²⁾	Horký vzduch	Plech na pečení	150	20 - 30	3
Malé koláče, 20 kousků na plech ²⁾	Horní a spodní ohřev	Plech na pečení	170	20 - 30	3

			°C		
Topinky 3)	Horní ohřev	Tvarovaný rošt	max.	1 - 2	5

1) 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Pravá musí být umístěna více vpředu než levá.

2) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavené teploty pomocí nastavení: Předehřát / Není. Nepoužívejte: Předehřát / Rychlý a Úsporný. Viz Denní používání, Nastavení, podnabídka: Preference.

3) Předehřejte spotřebič na 5 min pomocí nastavení: Předehřát / Není. Nepoužívejte: Předehřát / Rychlý a Úsporný. Viz Denní používání, Nastavení, podnabídka: Preference.

Pečení na více úrovních

			°C		
Máslové sušenky	Horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 45	2 a 4
Malé koláče, 20 kousků na plech 1)	Horký vzduch	Plech na pečení	150	25 - 35	2 a 4
Piškotový koláč bez tuku	Horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 55	2 a 4
Jablečný koláč	Horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2 a 4

1) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavené teploty pomocí nastavení: Předehřát / Není. Nepoužívejte: Předehřát / Rychlý a Úsporný. Viz Denní používání, Nastavení, podnabídka: Preference.

10.5 Informace pro zkušebny

Použijte funkci: ProSteam, stupeň: Vaření v páře.

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

Nastavte teplotu na 100°C.

				
Brokolice 1) 2)	2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	0.3	3	8 - 9
Brokolice 1) 2)	2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	max.	3	10 - 11
Hrášek, zmražený 2)	2 x 2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejméně chladném místě nedosáhne 85 °C.

1) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu pomocí nastavení: Předehřát / Není. Nepoužívejte: Předehřát / Rychlý a Úsporný. Viz Denní používání, Nastavení, podnabídka: Preference.

2) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

Další recepty na vaření v páře

				°C	
Kombinovaný pokrm připravovaný v páře (2 porce) 1)	ProSteam, stupeň: Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, perforovaná (brambory a brokolice) a neperforovaná (losos)	2 (losos) 4 (brokolice a brambory)	100	40 (brambory) 18 - 20 (losos) 10 - 12 (brokolice)

				°C	
Karamelový pudink (6 porcí)	ProSteam, stupeň: Vysoká vlhkost	Kulaté porcelánové nádoby na tvarova- ném roštu	2	90	35 - 45
Vaječný krém	ProSteam, stupeň: Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, neperforovaná	2	85	35 - 45
Bílý chléb	Pečení chleba, druh jídla: Chléb	Plech na pečení 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, stupeň: Nízká vlhkost 3)				40 - 50
Kuře 4)	ProSteam, stupeň: Nízká vlhkost	Tvarovaný rošt	2	200	60 - 70

1) V příslušném čase vložte suroviny jednu po druhé do trouby tak, aby bylo vše uvařeno současně. Můžete připravit dvě porce najednou.

2) Použijte plech na pečení se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

3) Použijte ProSteam pouze v případě, že funkce Pečení chleba není k dispozici.

4) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu, aby se nahromadil odkapávající tuk.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Čistící prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
- Spodní část vnitřku trouby očistěte pomocí několika kapek octa nebo kyseliny citrónové a odstraňte zbytky vodního kamene.
- Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

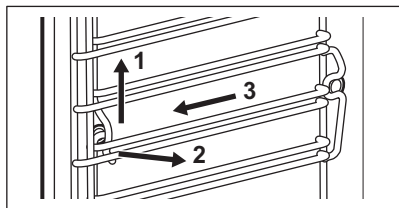
Příslušenství

- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
- Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.
3. Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
4. Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Jsou-li dodány teleskopické výsuvy, musí jejich čepy směřovat dopředu.

11.3 Čištění párou

Tento program vyčistí spotřebič, který je lehce znečištěný. Pára změkčuje mastnotu nebo zbytky a usnadňuje tak čištění. Tento program spotřebovává méně energie.

1. Stiskněte Nastavení / Údržba / Čištění párou nebo Čištění párou plus.

Režim	Popis
Čištění párou	Lehké čištění Trvání: 30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem. Trvání: 75 min

2. Stiskněte **START** a postupujte podle pokynů na displeji. Před vyjmutím příslušenství se ujistěte, že je spotřebič studený.
3. Po dokončení čištění zazní zvukový signál.
4. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.
5. Nechte dvířka spotřebiče otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek nevyschne.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

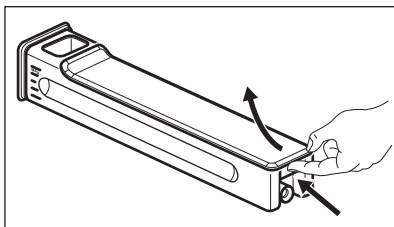
11.4 Připomínka Čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

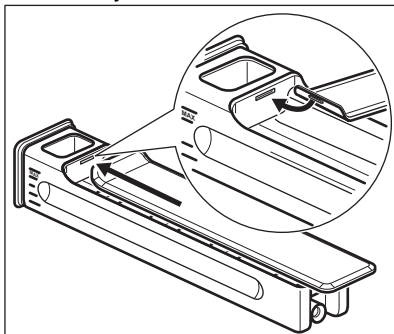
Použijte funkci: Čištění párou plus.

11.5 Čištění zásobníku na vodu

1. Vyjměte zásobník na vodu ze spotřebiče.
2. Sejměte víko zásobníku na vodu. Zvedněte kryt podle výčnělu na zadní straně.



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



6. Vložte zásobník na vodu.
7. Zatlačte zásobník na vodu směrem ke spotřebiči, dokud nezapadne.

11.6 Odstraňování vod. kamene

Tento program odstraňuje vodní kámen v parním systému a zabraňuje jeho usazování. Zajišťuje správnou funkci parních funkcí a zvyšuje kvalitu vody ve vašem spotřebiči.

1. Stiskněte Nastavení / Údržba / Odstraňování vod. kamene.
2. Stiskněte **START** a postupujte podle pokynů na displeji. Před vyjmutím příslušenství se ujistěte, že je spotřebič studený.

3. Když funkce skončí, vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
4. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.
5. Nechte dvířka spotřebiče otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek nevyschne.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.7 Připomínka odstranění vodního kamene

Spotřebič poskytuje dvě připomínky odstranění vodního kamene. Připomínku odstranění vodního kamene nelze deaktivovat.

- Připomínka-doporučení – doporučuje odvápnit spotřebič.
- Důrazná připomínka – vyžaduje odvápnění spotřebiče. Pokud neodstraníte vodní kámen ze spotřebiče, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

11.8 Proplachování

Použijte pro čištění parního systému po častém používání funkcí páry.

1. Stiskněte  Nastavení / Údržba / Proplachování.
2. Stiskněte START a postupujte podle pokynů na displeji. Před vyjmutím příslušenství se ujistěte, že je spotřebič studený.
3. Po dokončení procesu zazní zvukový signál.
4. Nechte dvířka spotřebiče otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek nevyschne.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.9 Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

1. Stiskněte  Nastavení / Údržba / Sušení.

2. Stiskněte START a postupujte podle pokynů na displeji. Před vyjmutím příslušenství se ujistěte, že je spotřebič studený.
3. Po skončení sušení zazní zvukový signál.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.10 Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení spotřebiče.

Stisknutím ANO spotřebič vysušíte.

11.11 Vyjmutí a instalace dvířek

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.



VAROVÁNÍ!

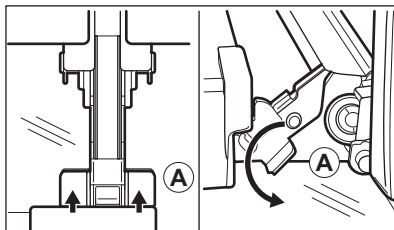
Dvířka jsou těžká.



POZOR!

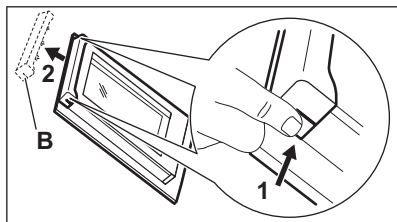
Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

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

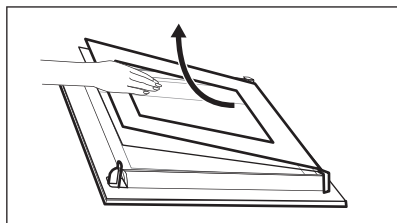


4. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
5. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
6. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

7. Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



8. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
9. Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



10. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.

Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

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

11.12 Výměna žárovky

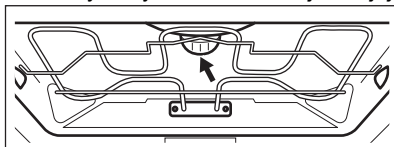
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
3. Položte hadřík na dno trouby.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



2. Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.

Boční žárovku

1. Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
2. Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
3. Skleněný kryt vyčistěte.
4. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levou drážku na rošt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Popis problému	Příčina a náprava
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.
Spotřebič se neohřívá.	Hodiny nejsou nastavené. Nastavení hodin viz Funkce hodin.
	Dvířka nejsou správně zavřená.
	Je spálená pojistka. Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
	Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.
Osvětlení je vypnuté.	Spálená žárovka. Vyměňte žárovku. Podrobnosti viz Čištění a údržba.
Zásobník na vodu po zasunutí do spotřebiče nedrží správně.	Zásobník na vodu jste zcela nezatlačili. Zásobník na vodu zcela zasuňte do spotřebiče.
Ze zásobníku na vodu vytéká voda.	Nesmontovali jste správně víko zásobníku na vodu.
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Před zahájením čištění se ujistěte, že je víko odstraněno.
Po odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu nebyl naplněn na maximální úroveň. Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda.
Po odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Plech na pečení je ve špatné poloze roštu. Odstraňte ze dna spotřebiče zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Příště vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Po čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před zahájením čištění jste do spotřebiče dali příliš mnoho čistícího prostředku. Příště rovnoměrně naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na stěny vnitřku trouby.
Výsledky čištění nejsou uspokojivé.	S čištěním jste začali, když byl spotřebič příliš horký. Počkejte, až spotřebič vychladne. Čištění zopakujte.
	Před čištěním jste ze spotřebiče neodstranili všechno příslušenství. Vyměňte veškeré příslušenství a zopakujte čištění.
 Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.	
Problém se signálem bezdrátové sítě.	Zkontrolujte, zda je vaše mobilní zařízení připojeno k bezdrátové síti. Zkontrolujte bezdrátovou síť a router. Restartujte router.
Byl nainstalován nový router nebo byla změněna konfigurace routeru.	Chcete-li znovu nakonfigurovat spotřebič a mobilní zařízení, viz část Před prvním použitím, Bezdrátové připojení.
Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router co nejbližší ke spotřebiči.
Bezdrátový signál je rušen mikrovlnnou troubou umístěnou poblíž spotřebiče.	Vypněte mikrovlnnou troubu. Nepoužívejte současně mikrovlnnou troubu a dálkové ovládání spotřebiče. Mikrovlny ruší WiFi signál.

12.2 Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. Seznam problémů naleznete v tabulce níže.

Kód a popis	Řešení
F102 – dvířka nejsou zcela zavřená nebo je rozbitý zámek dveří. 1)	Zavřete dvířka. Spotřebič vypněte a zapněte.
F111 – Pečicí sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.
F240, F239 – dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 – systém spotřebiče se nemůže připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.
F131 – teplota snímače generátoru páry je příliš vysoká. 1)2)	Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne. Spotřebič znovu zapněte.
F144 – snímač v Nádržka na vodu nedokáže změřit hladinu vody. 1)2)	Vyprázdňte Nádržka na vodu a doplňte jej.
F508 – Nádržka na vodu nefunguje správně. 1)2)	Spotřebič vypněte a zapněte.
F602, F603 – WiFi není k dispozici. 1)2)	Spotřebič vypněte a zapněte.

1) Pokud se tato chybová zpráva nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko.

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

12.3 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.):

Výrobní číslo (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	PO9000ST 944035182
Index energetické účinnosti	61.9

Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	39.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

13.2 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0.8 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti	2.0 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

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

13.3 Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepředehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo nebo teplota.

Je-li spuštěn program s Časovač a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí spotřebiče automaticky vypnou dříve.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty jídla, zvolte nejnížší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypnete osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Ventilátor horkého vzduchu

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

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

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	28
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	30
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	33
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	33
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	34
6. USO QUOTIDIANO.....	35
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	40
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	41
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	42
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	44
11. CURA E PULIZIA.....	47
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	50
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	52
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	54

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con

disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con l'app.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.

- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.

- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Fare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura, poiché la porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico quando la funzione è attiva. L'elettrodomestico può rilasciare vapore.
 - Dopo aver utilizzato la cottura a vapore, aprire lo sportello dell'elettrodomestico con cautela.

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento

AVVERTENZA!

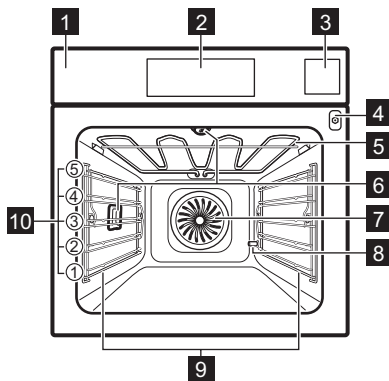
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

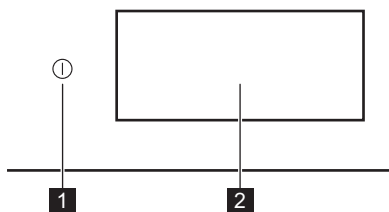
3.1 Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Serbatoio dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Uscita tubo di decalcificazione
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Posizioni ripiano

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo



- | | | |
|----------|----------|--|
| 1 | ON / OFF | Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura. |
| 2 | Display | Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura. |

Il pannello di controllo consente di accedere a varie funzioni di cottura e piatti. Visualizza anche le informazioni sullo stato operativo corrente.

4.2 Display

Il display è completamente interattivo, navigabile e diviso in sezioni definite. È possibile scorrere sullo schermo per navigare a sinistra o a destra.

- | | |
|------------------|--|
| OK | Per confermare la selezione / l'impostazione. |
| > < | Per passare al livello successivo o precedente nel menu. |
| ^ v | Per accedere e regolare le impostazioni aggiuntive. |

	Per salvare le impostazioni correnti in: Preferiti.
	Per eliminare le impostazioni correnti in: Preferiti.
	Per andare al menu: Impostazioni.
	Per accendere e spegnere la lampadina.
	Per attivare o disattivare le opzioni.
	L'apparecchiatura è bloccata.
	la funzione Allarme è attiva.
	la funzione Allarme e termine cottura è attiva.

	Informazione display è attivato.
	la funzione Partenza ritardata è attiva.
	Per chiudere il messaggio pop-up o annullare l'impostazione.
	Wi-Fi la connessione è attiva.
	Wi-Fi la connessione non è attiva.
	Operazione da remoto è acceso.
	Funzione con modalità di risparmio energetico.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione. Si può scegliere tra avviare o saltare il processo di configurazione iniziale. Le impostazioni possono essere riesaminate e modificate quando necessario.

Regolare le impostazioni: Lingua, Imposta ora, Durezza dell'acqua, connessione wireless.

5.2 Connessione wireless

L'apparecchiatura abilita la connessione alla rete Wi-Fi e il collegamento del dispositivo mobile. È possibile ricevere notifiche, controllare e monitorare l'apparecchiatura dal proprio dispositivo mobile.

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.
- Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.

1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale

d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.

2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere il display per accedere al menu e premere  Impostazioni/Connessione.
5. Premere per attivare o disattivare: Wi-Fi. Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.

Frequenza	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potenza massima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocollo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. AEG riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source,

le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (cartella NIU6).

5.4 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

- 1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
- 2. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
- 3. Impostare la funzione [Icona]. Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
- 4. Impostare la funzione [Icona]. Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
- 5. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
- 6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- 7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

5.5 Impostazione: Durezza dell'acqua

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

- 1. Immergere la carta di prova nell'acqua di rubinetto per circa 1 sec. Non mettere il la carta di prova sotto l'acqua corrente.
- 2. Agitare la carta di prova per rimuovere l'eventuale acqua residua.
- 3. Attendere 1 min e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
- 4. Impostare il livello di durezza dell'acqua [Icona] Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

I colori della carta di prova continuano a cambiare. Controllare la durezza dell'acqua entro 1 min dopo il test.

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua con il livello corrispondente di deposito di calcio. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

Livello di durezza dell'acqua	Carta di test
1 - di bassa durezza	[Icona]
2 - moderatamente dura	[Icona]
3 - dura	[Icona]
4 - molto dura	[Icona]

6. USO QUOTIDIANO

 **AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Menu

Premere il display o il tasto ON / OFF per accedere al menu.

- Home
- Funzioni
- Piatti
- Impostazioni

6.2 Home

Il sottomenu include programmi, funzioni, piatti e impostazioni.

6.3 Funzioni

Il sottomenu include un elenco di funzioni di cottura.

L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Selezionare la funzione riscaldamento.
3. Regolare le impostazioni.
4. Premere **START**. È possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Rimandiamo al capitolo "Uso degli accessori, Termosonda".
5. **^** - premere per regolare le impostazioni durante la cottura.
6. **STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.



Rapido Preriscaldamento è disponibile solo per alcune funzioni cottura. Per ulteriori informazioni sulle opzioni di preriscaldamento consultare il capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.



Parte superiore

Calore intenso per una doratura rapida.



Parte inferiore

Fai dorare uniformemente il fondo del cibo. Ottimo per pizze o crostate e per ultimare torte o quiche. Preriscaldare il forno e utilizzare il ripiano al livello più basso.



Aria calda

Per cucinare tutti i giorni su più livelli. Realizzazione di piatti cotti in modo uniforme senza mescolare i sapori. Impostare una temperatura inferiore rispetto a per Parte superiore e inferiore.



Parte superiore e inferiore

Per cucinare tutti i giorni su un unico livello. Ottimo per tutte le pietanze, come sformati e prodotti da forno.



Aria calda & parte superiore

Arrostisci carni grandi e pollame con ossa per pietanze tenere e superficie croccante.



Aria calda & parte inferiore

Cuoci l'impasto in modo uniforme per ottenere una superficie croccante. Ottimo per pizze, quiche, crostate o torte.



Aria calda, parte superiore e inferiore

Questa funzione è ideale per i pasti pronti.



Steamify

Abbinare il giusto livello di Vapore/Umidità con la temperatura selezionata.



SteamPro

Ottieni pietanze tenere e superfici croccanti grazie alla combinazione di vapore e calore. Ottimo per verdure, sformati e carne.



Ventola per il risparmio di calore

Cucina risparmiando energia con il calore residuo. Ideale per dolci.



Vapore

Cottura solo vapore per cibi sani e gustosi.



Riscaldamento

Questa funzione riscalda delicatamente gli avanzi al vapore.



Grill

Griglia o rosola uniformemente le verdure o la carne. Ottimo anche per tostare il pane.



SousVide

Cuoci gli alimenti sottovuoto a una temperatura esatta per ottenere il gusto e la consistenza ideali.



Lievitazione pasta

Temperatura ottimizzata per lievitazione veloce.



Refresh

Ridona il profumo fresco e la morbidezza all'interno di pane o prodotti da forno vecchi di un giorno.



Scongelamento

Scongelamento delicato per ulteriori preparazioni.



Stufato

Ottieni stufati teneri e succulenti facendo stare gli ingredienti tutti insieme.



Arrosto

Ottieni l'esterno croccante e l'interno tenero con la carne, il pollame o le verdure.



Cottura Pane

Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.



Cottura lenta

La cottura lenta aumenterà il tempo di cottura, ma otterrai un risultato migliore. Prima di mettere la carne in forno, farla rosolare.



Conservazione

Mantieni la frutta succosa e la verdura in scatola a bassa temperatura. Mettere i barattoli resistenti al calore su una lamiera dolci piena d'acqua.



Riscaldamento piatti.

Per pre-riscaldare i piatti prima di servire in tavola.



Mantieni caldo

Mantiene in caldo i piatti prima che siano serviti. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.



Essiccazione

Essicca uniformemente frutta, erbe e verdure con una temperatura bassa. Aprire occasionalmente la porta durante l'essiccazione per migliorare il risultato dell'essiccazione.



La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

6.4 Piatti

il sottomenu Piatti consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante la cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Termosonda.

1. Accedere al menu e selezionare: Piatti.
2. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
3. Regolare le impostazioni in base alle preferenze di cottura. Regolare il peso. L'opzione è disponibile per i piatti selezionati. Premere OK.

4. Collocare gli alimenti all'interno dell'apparecchiatura seguendo le istruzioni disponibili sullo schermo.

5. Premere START.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

6.5 Preferiti



Questa funzionalità è disponibile solo per alcuni modelli.

È possibile salvare fino a 20 delle impostazioni preferite, come la funzione cottura, il piatto o la funzione pulizia.

Per salvare l'impostazione, selezionare l'impostazione preferita e premere ♥.

Selezionare: Preferiti

1. Accedere al menu e premere: Home sezione e spostare la barra di scorrimento verso destra.
2. Premere: Visualizza Preferiti. per controllare le impostazioni salvate.
3. Selezionare una delle impostazioni salvate.
4. Premere START per avviare il processo di cottura.

Elimina: Preferiti

1. Accedere al menu e selezionare: Home sezione e spostare la barra di scorrimento verso destra.
2. Premere: Visualizza Preferiti. per controllare le impostazioni salvate.
3. Premere: ♥ per eliminare le impostazioni salvate.

6.6 Impostazioni

Questo sottomenu include un elenco di impostazioni.

Premere il display o il tasto ON / OFF per accedere al menu e premere  Impostazioni.

Sottomenu: Programmi di manutenzione

Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore Plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Asciugatura	Processo per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Risciacquo	Processo per il risciacquo e la pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

Sottomenu: Configurazione

Lingua	Per impostare la lingua dell'apparecchiatura.
Imposta ora	Impostare l'ora corrente.
Luminosità	Per impostare la luminosità del display.
Volume Toni	Per attivare e disattivare il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per  .
Volume acustico	Per impostare il volume dei suoni tasti e dei segnali.
Unità di temperatura	Per visualizzare l'unità di temperatura corrente.
Durezza dell'acqua	Per impostare la durezza dell'acqua.

Sottomenu: Assistenza tecnica

Modalità Demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Resetare tutte le impostazioni?	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

Sottomenu: Preferiti

Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza Bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Preriscaldamento/ Riscaldamento	Nessuno - modo convenzionale di preriscaldare l'apparecchiatura. È impostato come predefinito e disponibile per tutte le funzioni di cottura. La preferenza può essere modificata in un altro tipo di preriscaldamento. Eco - preriscaldare l'apparecchiatura con un minor consumo energetico. È disponibile per tutte le funzioni di cottura. Rapido - riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni.
Promemoria Pulizia	Ricorda all'utilizzatore quando pulire l'apparecchiatura.
Personalizz. schermo in stand-by	Per personalizzare le funzioni dello schermo e i collegamenti.

Sottomenu: Connessione

Connetti al Wi-Fi	Per collegare l'apparecchiatura alla rete wireless.
Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.
Dimentica rete	Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.
Operazione da remoto	Per avviare automaticamente il funzionamento remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.

6.7 Funzioni cottura a vapore

Queste funzioni consentono di utilizzare calore e vapore per mantenere i pasti croccanti e succosi. Usarli per cuocere a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera, cuocere al forno e arrostiti.

Esistono due modi per preparare il cibo utilizzando le funzioni vapore: impostando la temperatura o il livello vapore.

 **Steamify** /  **Vapore** - impostare la temperatura. Il livello vapore verrà regolato automaticamente.

 **SteamPro** - impostare il livello vapore. Verrà mostrata la temperatura adatta.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Impostare la funzione di cottura a vapore. Il display mostra le impostazioni disponibili.
3. Impostare la temperatura e il livello vapore, se disponibile.
4. Premere **START** e seguire le istruzioni sul display.
5. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo e rimuoverlo.
6. Riempire con acqua calda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml). Utilizzare la scala graduata sul serbatoio dell'acqua.

 AVVERTENZA!

Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua demineralizzata o distillata. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.

7. Pulire l'esterno del serbatoio dell'acqua con un panno morbido, se necessario. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale. Il vapore compare dopo circa 2 min. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.
8. Quando l'acqua presente nel serbatoio si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire il serbatoio dell'acqua.
9. Spegnerne l'elettrodomestico.
10. Svuotare il serbatoio dell'acqua
11. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare della condensa all'interno del forno.
12. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

 AVVERTENZA!

L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione durante lo svuotamento del serbatoio dell'acqua.

6.8 SousVide

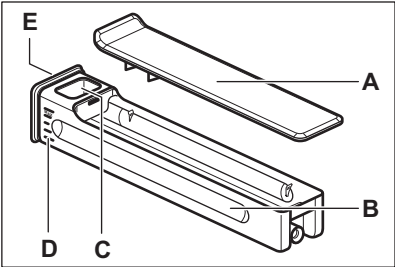
Questo programma è una tecnica di cottura in cui gli alimenti in un contenitore sigillato sottovuoto vengono collocati in un'atmosfera di vapore saturo, tenuto a temperatura costante. Per un modo più sostenibile di cucinare tipi di cibo liquidi, ad esempio dessert e salse possono essere cotti anche in barattoli sigillati.

1. Preparare gli ingredienti in un contenitore sigillato sottovuoto e posizionarli sul ripiano a filo.
2. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
3. Premere  **SousVide**.
4. Impostare la temperatura e il tempo di cottura.
5. Premere **START** e seguire le istruzioni sul display.
6. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può condensarsi all'interno del forno e nei contenitori sottovuoto.
7. Quando l'apparecchiatura è fredda, rimuovere l'acqua dal fondo dell'interno del forno con una spugna. Asciugare il forno con un panno morbido.

 AVVERTENZA!

Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si tolgono gli alimenti dall'apparecchiatura.

6.9 Serbatoio dell'acqua



- A. Coperchio
- B. Serbatoio
- C. Apertura ingresso acqua
- D. Scala
- E. Coperchio anteriore

6.10 Note su: Ventola per il risparmio di calore

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti

di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Ventola per il risparmio di calore. Per consigli generali sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica, Suggerimenti sul risparmio energetico.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale dell'apparecchiatura. Può essere attivata in qualsiasi momento.

- 1. Accedere al menu.
- 2. Selezionare / Preferiti / Sicurezza Bambini.

Sicurezza Bambini è attivato. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

7.2 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(h)
200 - 230	5.5

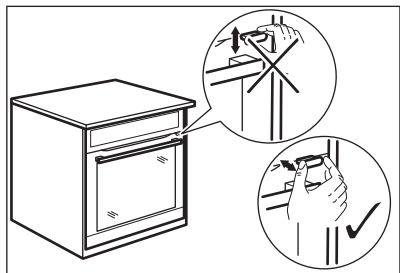
Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

7.3 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

7.4 Chiusura porta meccanica

La chiusura porta è sbloccata nella nuova apparecchiatura.



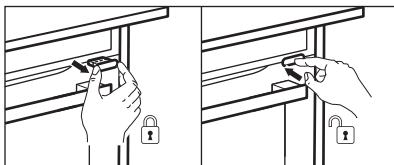
⚠ **ATTENZIONE!**

Non spostare il blocco porta in verticale.
Non premere la chiusura porta durante la chiusura della porta dell'apparecchiatura.

7.5 Utilizzo della Chiusura porta meccanica

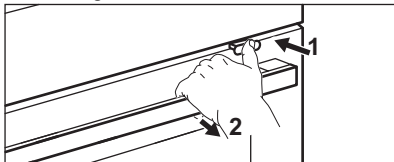
Per bloccare la porta, spingere la chiusura porta in avanti fino a che non si blocca.

Per sbloccare la porta spingere la chiusura porta indietro nel pannello.



È possibile aprire la porta quando la chiusura porta è bloccata.

1. Spingere leggermente la chiusura porta.
2. Aprire lo sportello tirandolo con la maniglia.



Quando viene chiusa la porta verificare che la chiusura porta resti bloccata.

8. FUNZIONI OROLOGIO

8.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. Per impostare cosa succede quando l'ora è scaduta, selezionare Preferito: Operazione finale. Il timer può essere utilizzato in modo indipendente, anche quando il forno non è in funzione.

Funzione	Descrizione
Operazione finale	 Allarme Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.  Allarme e termine cottura Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la funzione di riscaldamento si disattiva.  Informazione display Quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.

Funzione	Descrizione
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Si avvia automaticamente all'avvio di un processo del forno e si arresta al termine del processo. È visibile sulla schermata principale nel caso in cui non sia impostato nessun altro timer. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

8.2 Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere: Timer.
3. Impostare la durata. È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo uno dei simboli.
4. Premere **OK** per confermare e tornare alla schermata principale.

8.3 Partenza ritardata

1. Scegliere la funzione cottura e regolare le impostazioni.
2. Premere **...**.

3. Premere: Partenza ritardata.
4. Scorrere per impostare l'ora di inizio desiderata e premere **OK**.
5. Ora è possibile impostare il valore desiderato Ora fine o premere **OK** per saltare questo passaggio.
6. Premere **OK** per tornare alla schermata principale.

8.4 Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere  / Configurazione / Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere **OK**.

8.5 Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere **^** / Timer.
2. Impostare un nuovo valore del timer. Premere **OK**.

9. USO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

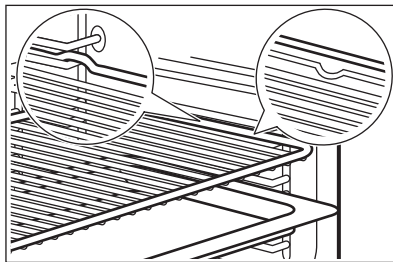
Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo

intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25 °C superiore alla temperatura interna del cibo.

-  la temperatura interna della pietanza.

Consigli:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura, l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

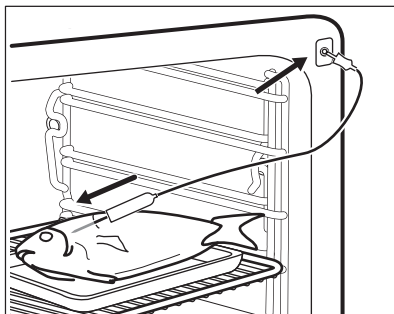
Cottura con: Termosonda



AVVERTENZA!

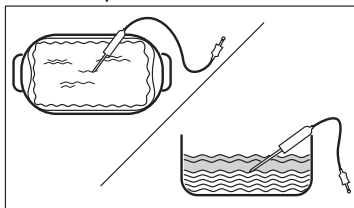
Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Selezionare una funzione cottura dal menu: Funzioni o un piatto dal menu: Piatti.
2. Impostare la temperatura del forno e il tempo di cottura, se necessario.
3. Premere OK.
4. Premere START.
5. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:
Carne, pollame e pesce
Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



6. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".
Sul display appare il simbolo la temperatura attuale del sensore alimenti.
7. ^ - premere per regolare le impostazioni.
8. Selezionare la scheda Termosonda per impostare la temperatura interna del sensore o impostare l'opzione preferita:
 - Allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
 - Allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
 - Informazione display - quando il cibo raggiunge la temperatura interna, il

messaggio viene visualizzato sul display.

9. Premere **OK**.
10. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

11. **STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.
12. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

10.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
	Temperatura
	Accessorio

	Contenitore (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

10.2 Ventola per il risparmio di calore - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

10.3 Ventola per il risparmio di calore

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

				
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	15 - 25

		°C		
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	140	2	15 - 25
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25

10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cottura su un livello

			°C		
Pan di Spagna senza grassi	Aria calda	Ripiano a filo	160	45 - 60	2
Pan di Spagna senza grassi	Parte superiore e inferiore	Ripiano a filo	160	45 - 60	2
Torta di mele americana ¹⁾	Aria calda	Ripiano a filo	160	55 - 65	2
Torta di mele americana ¹⁾	Parte superiore e inferiore	Ripiano a filo	180	55 - 65	1
Frollini al burro	Aria calda	Lamiera dolci	140	25 - 35	2
Frollini al burro	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci	140	25 - 35	2
Tortine, 20 per teglia ²⁾	Aria calda	Lamiera dolci	150	20 - 30	3
Tortine, 20 per teglia ²⁾	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci	170	20 - 30	3
Toast ³⁾	Parte superiore	Ripiano a filo	max	1 - 2	5

¹⁾ 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.

²⁾ Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

³⁾ Preriscaldare l'apparecchiatura per 5 min utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

Cottura multilivello

			°C		
Frollini al burro	Aria calda	Lamiera dolci	140	25 - 45	2 e 4

			°C		
Tortine, 20 per teglia 1)	Aria calda	Lamiera dolci	150	25 - 35	2 e 4
Pan di Spagna senza grassi	Aria calda	Ripiano a filo	160	45 - 55	2 e 4
Torta di mele americana	Aria calda	Ripiano a filo	160	55 - 65	2 e 4

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

10.5 Informazioni per gli istituti di test

Utilizzare la funzione: SteamPro, livello: Cottura a vapore.

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

Impostare la temperatura su 100 °C.

				
Broccoli 1) 2)	Set vapore 2/3 perforato	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	Set vapore 2/3 perforato	max	3	10 - 11
Piselli, surgelati 2)	2 x Set vapore 2/3 perforato	2 x 1,5	2 e 4	Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

2) Mettere la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano, con la pendenza verso il retro dell'interno del forno.

Ricette al vapore aggiuntive

				°C	
Piatto combinato al vapore (2 porzioni) 1)	SteamPro, livello: Cottura a vapore	Gastronorm 1/2 perforata (patate e broccoli) e non perforata (salmone)	2 (salmone) 4 (broccoli e patate)	100	40 (patate) 18 - 20 (salmone) 10 - 12 (broccoli)
Budino al caramello (6 porzioni)	SteamPro, livello: Umidità alta	Piatti rotondi in porcellana sul ripiano a filo	2	90	35 - 45
Crema pasticcera cotta	SteamPro, livello: Cottura a vapore	Gastronorm 1/2 non perforata	2	85	35 - 45
Pane bianco	Cottura Pane, tipo di alimento: Pane	Lamiera dolci 2)	2	180	40 - 50
	SteamPro, livello: Umidità bassa 3)				40 - 50



Pollo **4)**

SteamPro, livello:
Umidità bassa

Ripiano a filo

2

200

60 - 70

- 1) Mettere gli ingredienti nel forno uno dopo l'altro nel momento idoneo, in modo che tutti i componenti vengano cotti contemporaneamente. È possibile preparare due porzioni contemporaneamente.
- 2) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.
- 3) Utilizzare SteamPro solo se la funzione Cottura Pane non è disponibile.
- 4) Posizionare la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano per raccogliere il grasso che gocciola.

11. CURA E PULIZIA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Pulire il fondo della cavità con qualche goccia di aceto o di acido citrico per rimuovere i residui di calcare.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

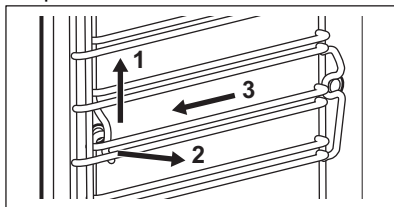
Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

11.3 Pulizia a vapore

Questo programma pulisce l'apparecchiatura quando è leggermente sporca. Il vapore ammorbidisce grasso o residui, facilitando la pulizia. Questo programma consuma meno energia.

1. Premere  Impostazioni / Manutenzione / Pulizia a vapore or Pulizia a vapore Plus.

Modalità	Descrizione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera Durata: 30 min
Pulizia a vapore Plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità. Durata: 75 min

2. Premere **START**. Seguire le istruzioni sul display.
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.
4. Rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.
5. Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

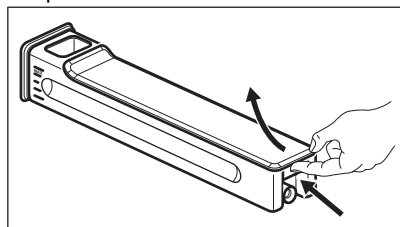
11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore Plus.

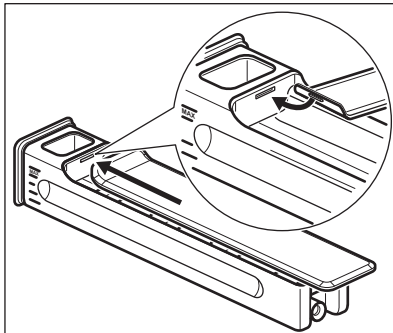
11.5 Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchiatura.
2. Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua. Sollevare il coperchio in corrispondenza della sporgenza posteriore.



3. Lavare le componenti del serbatoio con acqua e sapone. Non usare spugne abrasive e non pulire il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.

4. Rimontare il serbatoio dell'acqua.
5. Montare il coperchio. Inserire prima lo scatto anteriore e poi spingerlo contro il corpo del serbatoio.



6. Inserire il serbatoio dell'acqua.
7. Spingere il serbatoio dell'acqua verso l'apparecchiatura finché non si blocca.

11.6 Decalcificazione

Questo programma rimuove e previene l'accumulo di calcare nel sistema a vapore. Garantisce il corretto funzionamento delle funzioni vapore e migliora la qualità dell'acqua nell'apparecchiatura.

1. Premere  Impostazioni / Manutenzione / Decalcificazione.
2. Premere **START** e seguire le istruzioni sul display.
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Al termine della funzione, spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
4. Rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.
5. Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.7 Promemoria trattamento anticalcare

L'apparecchiatura fornisce due promemoria per la decalcificazione. Il promemoria di decalcificazione non può essere disattivato.

- Promemoria "soft": consiglia di decalcificare l'apparecchiatura.
- Il promemoria "hard": obbliga a eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

11.8 Risciacquo

Utilizzarlo per pulire il sistema a vapore dopo un uso frequente delle funzioni vapore.

1. Premere  Impostazioni / Manutenzione / Risciacquo.
2. Premere START e seguire le istruzioni sul display.
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Al termine della procedura viene emesso un segnale acustico.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.9 Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

1. Premere  Impostazioni / Manutenzione / Asciugatura.
2. Premere START e seguire le istruzioni sul display.
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Il segnale suona al termine dell'asciugatura.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.10 Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare l'apparecchiatura.

Premere Sì per asciugare l'apparecchiatura.

11.11 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.



AVVERTENZA!

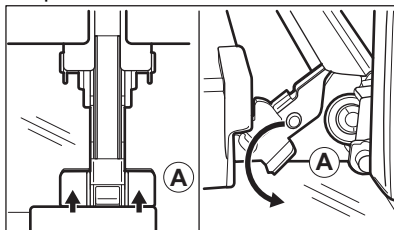
La porta è pesante.



ATTENZIONE!

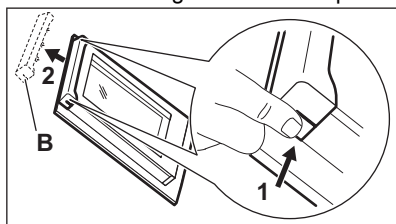
Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di bloccaggio **A** sulle due cerniere della porta.

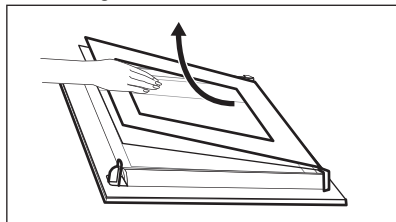


4. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
5. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
6. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.

7. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



8. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
9. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



10. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

11.12 Sostituzione della lampadina

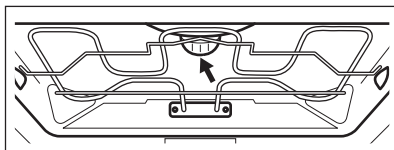
AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per rimuoverlo.



2. Rimuovere l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.
3. Pulire il coperchio in vetro.
4. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
5. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare il supporto per il ripiano sinistro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio. La porta non è chiusa correttamente. È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato. Sicurezza Bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.
L'apparecchiatura non trattiene il serbatoio dell'acqua una volta in-serito.	Il serbatoio dell'acqua non è stato premuto completamente. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua nell'apparecchiatura.
L'acqua fuoriesce dal serbatoio.	Il coperchio del serbatoio dell'acqua non è stato montato correttamente.
Il serbatoio dell'acqua è difficile da pulire.	Assicurarsi che il coperchio sia stato rimosso prima di iniziare la pulizia.
Non c'è acqua all'interno della lamiera dolci dopo la decalcificazione.	Il serbatoio dell'acqua non è stato riempito fino al livello massimo. Verificare che il serbatoio dell'acqua contenga il prodotto anticalcare/l'acqua.
Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine dell'operazione anticalcare.	La lamiera dolci si trova in una posizione del ripiano errata. Rimuovere l'acqua restante e il prodotto anticalcare dal fondo dell'apparecchiatura. Sistemare la lamiera dolci nella prima posizione della griglia.
Sul fondo della cavità, dopo l'operazione di pulizia, c'è troppa acqua.	È stato messo troppo detersivo nell'apparecchiatura prima di avviare l'operazione di pulizia. La volta successiva, spargere un sottile strato di detersivo sulle pareti della cavità.
Le performance a livello di pulizia non sono soddisfacenti.	È stata avviata l'operazione di pulizia quando l'apparecchiatura era troppo calda. Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Ripetere l'operazione di pulizia. Non sono stati rimossi tutti gli accessori dall'apparecchiatura prima dell'operazione di pulizia. Rimuovere tutti gli accessori e ripetere la pulizia.
 Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.	
Problemi con segnale di rete wireless.	Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile, fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.	Spegnere il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante.

Codice e descrizione	Soluzione
F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta. 1)	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.
F240, F239 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F131 - la temperatura del sensore del dispositivo di produzione vapore è troppo alta. 1)2)	Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.
F144 - il sensore nel Serbatoio dell'acqua non è in grado di misurare il livello dell'acqua. 1)2)	Svuotare Serbatoio dell'acqua quindi riempirlo.
F508 - la Serbatoio dell'acqua non funziona correttamente. 1)2)	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F602, F603 - la Wi-Fi non è disponibile. 1)2)	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

1) Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

2) Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

12.3 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si

apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	AEG
Identificazione modello	PO9000ST 944035182
Indice di efficienza energetica	61.9
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.99 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	39.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

13.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Potenza elettrica assorbita in standby di rete	2.0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

13.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura. Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico .

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola
Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo
Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura

dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Timer e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo

e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Ventola per il risparmio di calore

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



