



BS9900B

BS9900T

NBP9S831AB

NBP9S831AT

TP9SB83FAB

TP9SB83FAT

EN User Manual | **Steam oven**

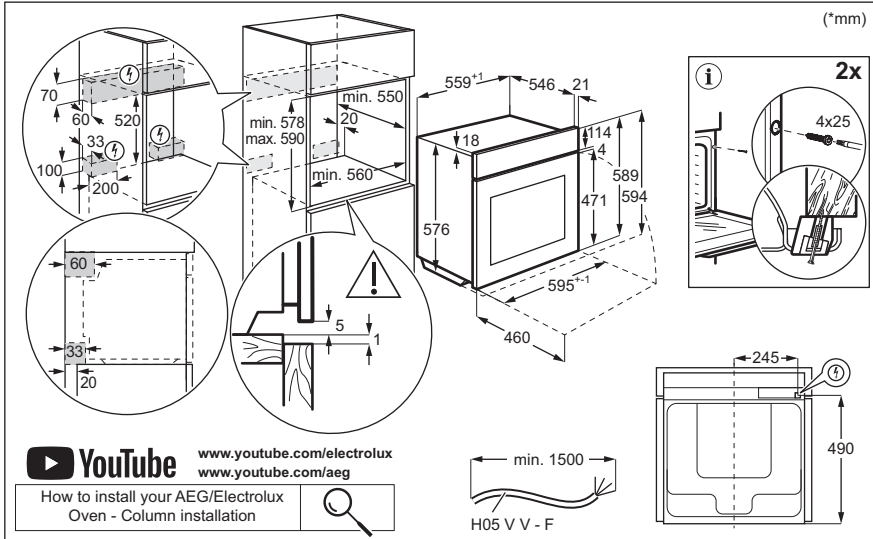
3

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

27



INSTALLATION / INSTALAREA



Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	14
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	16
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. ENERGY EFFICIENCY.....	24
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	26

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.

- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.

- do not put water directly into the hot appliance.
- do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can be released.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not

intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

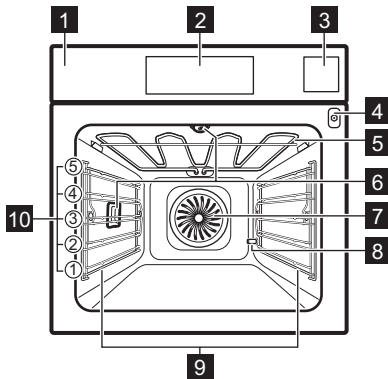
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

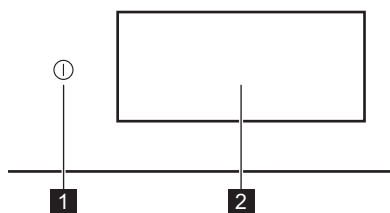
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Water tank
- 4 Socket for the food sensor
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Descaling pipe outlet
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1 ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.

2 Display Shows the current settings of the appliance.

The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

OK To confirm the selection / setting.

> < To navigate to the next or previous level in the menu.

^ v To access and adjust additional settings.

♥ To save current settings in: Favourites.

♡ To delete current settings in: Favourites.

⚙ To go to menu: Settings.

🔆 To turn the lamp on and off.

🔘 To turn the options on and off.

🔒 The appliance is locked.

🔔 Sound Alarm function is activated.

🔔🛑 Sound Alarm and stop cooking function is activated.

🔔🗨 Pop up message only is activated.

🕒 Delayed start function is activated.

✕ To close the pop-up message or cancel the setting.

📶 Wi-Fi connection is turned on.

📶🚫 Wi-Fi connection is turned off.

📶🏠 Remote Operation is turned on.

🌀 Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process. The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day, Water Hardness, Wireless connection.

5.2 Wireless connection


The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual.

You can also download the app directly from the app store.

2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press the display to enter menu and press  Settings / Connections.
5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn


5.3 Software licences


The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIU6).

5.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.


1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.

4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.5 Setting: Water Hardness





When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level.

Use the test paper or contact your water supplier to check the water hardness level.

1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.
2. Shake the test paper to remove any remaining water.
3. After 1 min, check water hardness with the table below.
4. Set the water hardness level  Settings / Setup / Water Hardness.

The colours of the test paper continue to change. Check the water hardness within 1 min after testing.

The table shows water hardness range with the corresponding level of water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press the display or the ON / OFF button to enter menu.

- Home
- Functions
- Dishes
- Settings

6.2 Home

Submenu includes programmes, functions, dishes and settings.

6.3 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press **START** . You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5. **^** - press to adjust the settings during cooking.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.



Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.



Top
Intense heat for rapid browning on top.



Bottom

Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Pre-heat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air

For everyday cooking on multiple levels. Get evenly cooked dishes without mixing flavours. Set a lower temperature than for Top & Bottom.



Top & Bottom

For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.



Hot air & Top

Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.



Hot air & Bottom

Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie.



Hot air, Top & Bottom

This function is ideal for ready meals.



Steamify

Matching the right Steam amount with selected temperature.



ProSteam

Get tender results and crispy surface with combination of steam and heat. Good for vegetables, casseroles, and meat.



Heat Save Fan

Save energy by using residual heat to cook. Best for pastries.



Steam

Continuous steam for healthy and flavourful food.



Reheat

This function gently reheats leftovers with steam.



Grill

Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.



SousVide

Cook vacuum-sealed food at precise temperature for best taste and texture.



Dough Prove

Optimized temperature for fast rising.

**Refresh**

Bring back a fresh smell and soft inside to day-old bread or baked goods.

**Defrost**

Gentle defrosting for further preparation.

**Stew**

Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.

**Roast**

Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.

**Bread Baking**

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

**Slow cook**

Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.

**Preserve**

Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.

**Plate warming**

To preheat plates before serving.

**Keep Warm**

Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.

**Dehydrate**

Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

6.4 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time and temperature can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.

2. Choose a dish or a food type.
 3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
 4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
 5. Press **START**.
- When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.5 Favourites



This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function, dish or cleaning function.

To save the setting select the preferred setting and press .

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Home section and move the scroll bar to the right.
2. Press: View favourites to check the saved settings.
3. Select one of the saved settings.
4. Press **START** to start cooking.

Delete: Favourites

1. Enter menu and select: Home section and move the scroll bar to the right.
2. Press: View favourites to check the saved settings.
3. Press: to delete the saved settings.

6.6 Settings


This submenu includes a list of settings.

Press the display or the ON / OFF button to enter menu and press Settings.

Submenu: Maintenance programmes

Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Drying	Process for drying the cavity from the condensation remaining after the use of steam functions.
Rinsing	Process for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for  .
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.
Water Hardness	To set the water hardness.

Submenu: Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.

Preheat/HeatUp	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.
	Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
Standby Screen Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.



Submenu: Connections


Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

6.7 Steam heating functions

These functions allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy. Use them for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.

There are two ways to prepare food using the steam functions: by setting the temperature, or by setting the steam level.

 **Steamify** /  **Steam** - set the temperature. The steam level will be adjusted automatically.

 **ProSteam** - set the steam level. The suitable temperature will be shown.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam heating function. The display shows available settings.

- Set the temperature and the steam level, if available.
- Press **START** and follow the instruction on the display.
- Press the cover of the water tank to open and remove it.
- Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml). Use the scale on the water tank.

⚠ WARNING!

Use only cold tap water. Do not use demineralised or distilled water. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

- Wipe the outside of the water tank with a soft cloth, if needed. Push the water tank to its initial position.

Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.

- When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
- Turn off the appliance.
- Empty the water tank.
- After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
- When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful while emptying the water tank.

6.8 SousVide

This programme is a cooking technique where food in a vacuum-sealed container is placed in a saturated steam atmosphere, held at a constant temperature. For a more sustainable way of cooking liquid types of food, e.g. desserts and sauces can be cooked in sealed canning jars as well.

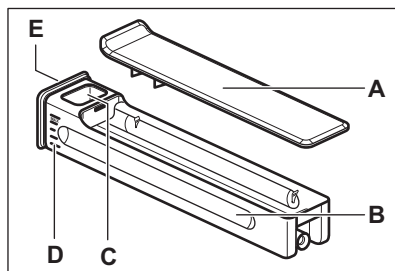
- Prepare ingredients in a vacuum-sealed container and place it on the wire shelf.
- Enter menu and select: Functions.
- Press **[F3]** SousVide.
- Set the temperature and cooking time.
- Press **START** and follow the instruction on the display.

- After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior and vacuum-sealed containers.
- When the appliance is cold, remove the water from the bottom of the oven interior with a sponge. Dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!

There is a risk of burns. Be careful when you take out the food from the appliance.

6.9 Water tank



- A. Lid
- B. Tank
- C. Water inlet opening
- D. Scale
- E. Front cover

6.10 Notes on: Heat Save Fan

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.


When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Heat Save Fan. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS


7.1 Child Lock



This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.
2. Select  / Preferences / Child Lock. Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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




If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.
	 Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	 Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.

Function	Description
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer


1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press **OK** to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.
2. Press **...**.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press **OK**.
5. You can now set desired End time or press **OK** to skip this step.
6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.

2. Press  / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

8.5 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press **^** / Timer.
2. Set new timer value. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

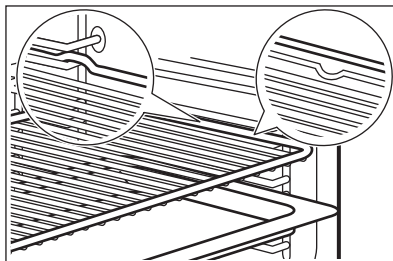
9.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior .



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$ - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
- \mathcal{R} - the food core temperature.

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.

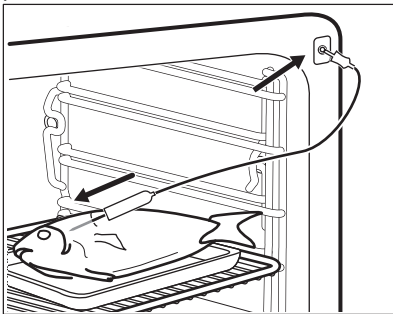
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

⚠ WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

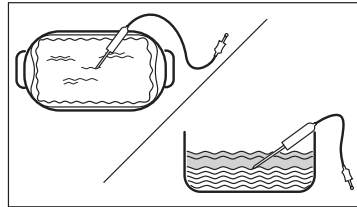
1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press OK.
4. Press START .
5. Insert Food Sensor inside the dish: **Meat, poultry and fish**
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve

that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.
The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.
7. ^ - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
 - Pop up message only - when food reaches the core temperature, the message appears on the display.
9. Press OK.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
11. STOP - press to turn off the heating function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.








Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Container (Gastronorm)
	Weight (kg)
	Shelf position

 Cooking time (min)





10.2 Heat Save Fan - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

10.3 Heat Save Fan






For the best results follow suggestions listed in the table below.






		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25

10.4 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Baking on one level

			°C		
Fatless sponge cake	Hot Air	Wire shelf	160	45 - 60	2






			°C		
Fatless sponge cake	Top & Bottom	Wire shelf	160	45 - 60	2
Apple pie 1)	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2
Apple pie 1)	Top & Bottom	Wire shelf	180	55 - 65	1
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 35	2
Short bread	Top & Bottom	Baking tray	140	25 - 35	2
Small cakes, 20 per tray 2)	Hot Air	Baking tray	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray 2)	Top & Bottom	Baking tray	170	20 - 30	3
Toast 3)	Top	Wire shelf	max.	1 - 2	5

1) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

3) Preheat the appliance for 5 min using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

Multilevel baking

			°C		
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 45	2 and 4
Small cakes, 20 per tray 1)	Hot Air	Baking tray	150	25 - 35	2 and 4
Fatless sponge cake	Hot Air	Wire shelf	160	45 - 55	2 and 4
Apple pie	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2 and 4






1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.






10.5 Information for test institutes

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

Set the temperature to 100°C.






				
Broccoli 1) 2)	2/3 Steam set perforated	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	2/3 Steam set perforated	max.	3	10 - 11

				
Peas, frozen 2)	2 x 2/3 Steam set perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

2) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.

Additional steam recipes

				°C	
Steaming combined dish (2 portions) 1)	ProSteam, level: Full Steam	Gastronorm 1/2 perforated (potatoes and broccoli) and non-perforated (salmon)	2 (Salmon) 4 (Broccoli and potatoes)	100	40 (Potatoes) 18 - 20 (Salmon) 10 - 12 (Broccoli)
Caramel pudding (6 portions)	ProSteam, level: Humidity High	Round porcelain dishes on wire shelf	2	90	35 - 45
Egg custard	ProSteam, level: Full Steam	Gastronorm 1/2 non perforated	2	85	35 - 45
White Bread	Bread Baking, food type: Bread	Baking tray 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, level: Humidity Low 3)				40 - 50
Chicken 4)	ProSteam, level: Humidity Low	Wire shelf	2	200	60 - 70

1) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Use ProSteam only if Bread Baking function is not available.

4) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Clean the bottom of the cavity with a few drops of vinegar or citric acid to remove limestone residue.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

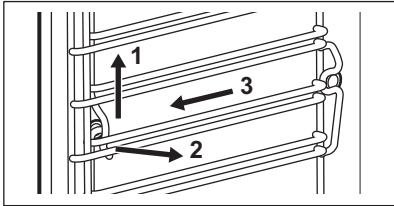
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
4. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Steam Cleaning

This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean. This programme uses less energy.

1. Press Settings / Maintenance / Steam Cleaning or Steam Cleaning Plus.

Mode	Description
Steam Cleaning	Light cleaning Duration: 30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent. Duration: 75 min

2. Press **START**. Follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the cleaning ends.

4. Remove the remaining water from the water tank.
5. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

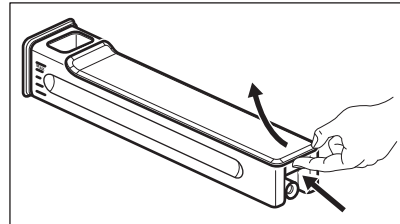
11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

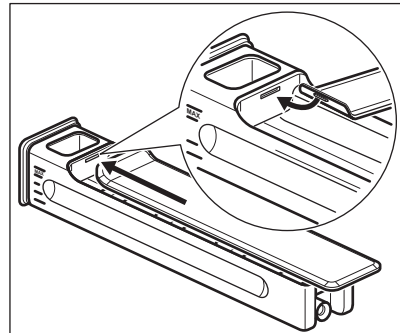
Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 Cleaning the water tank

1. Remove the water tank from the appliance.
2. Remove the lid of the water tank. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.



3. Wash the water tank parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water tank in a dishwasher.
4. Reassemble the water tank.
5. Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the tank body.




6. Insert the water tank.

7. Push the water tank towards the appliance until it latches.

11.6 Descaling

This programme removes and prevents limescale buildup in the steam system. It ensures the proper functioning of the steam functions and enhances the water quality in your appliance.

1. Press  Settings / Maintenance / Descaling.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. When the function ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
4. Remove the remaining water from the water tank.
5. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.


11.7 Descaling reminder

The appliance provides two reminders for descaling. The descaling reminder cannot be deactivated.

- Soft reminder - recommends you to descale the appliance.
- Hard reminder - obligates you to descale the appliance. If you do not descale the appliance when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.8 Rinsing

Use it to clean the steam system after frequent use of the steam functions.


1. Press  Settings / Maintenance / Rinsing.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the procedure ends.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.9 Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

1. Press  Settings / Maintenance / Drying.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the drying ends.



When this function works, the lamp is off.

11.10 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the appliance.

Press **YES** to dry the appliance.

11.11 Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.



WARNING!

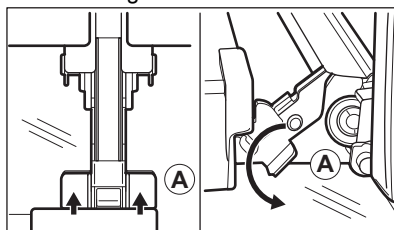
The door is heavy.



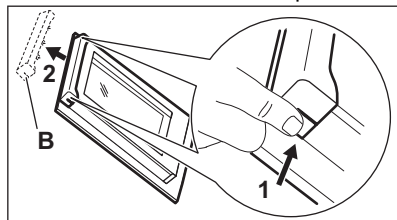
CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

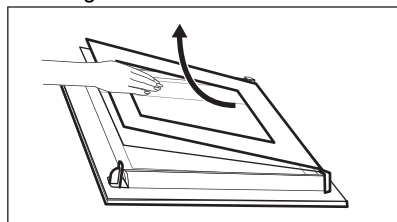
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



10. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.12 Replacing the lamp

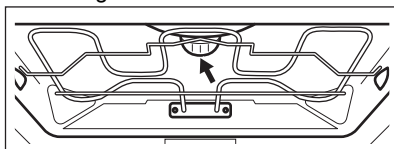
WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

Side lamp


1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
The appliance does not retain the water tank after you insert it.	You did not fully press the water tank body. Fully insert the water tank into the appliance.
Water comes out of the water tank.	You did not assemble the lid of the water tank correctly.
The water tank is difficult to clean.	Make sure that the lid is removed before you start cleaning.
There is no water inside the tray after descaling.	The water tank was not filled in to the maximum level. Check if a descaling agent / water is present in the water tank body.
There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.	The tray is on a wrong shelf position. Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the tray on the first shelf position.
There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.	You put too much detergent in the appliance before you started cleaning. Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.
Cleaning performance is not satisfactory.	You started cleaning when the appliance was too hot. Wait for the appliance to cool down. Repeat cleaning.
	You did not remove all the accessories from the appliance before cleaning. Remove all the accessories and repeat cleaning.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to Before first use, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of the steamer sensor is too high. 1)2)	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F144 - the sensor in the Water tank cannot measure the water level. 1)2)	Empty the Water tank and refill it.
F508 - the Water tank does not work properly. 1)2)	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1)2)	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

Supplier's name	AEG
Model identification	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030
Energy Efficiency Index	61.9

Energy efficiency class	A++	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	70 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BS9900B	39.0 kg
	BS9900T	39.0 kg
	NBP9S831AB	39.0 kg
	NBP9S831AT	39.0 kg
	TP9SB83FAB	39.0 kg
	TP9SB83FAT	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

13.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Timer is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off


Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.


Heat Save Fan

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



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

www.aeg.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	27
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	29
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	31
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	31
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	32
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	33
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	38
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	38
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	39
10. SFATURI UTILE.....	41
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	44
12. DEPANARE.....	47
13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	49
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	51

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

1.2 Informații generale despre siguranță

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

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

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.

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

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

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

2.3 Object Missing

This object is not available in the repository.

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Aveți grijă când scoateți ușa din aparat, aceasta este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Gătire la abur

AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul degajat poate provoca arsuri:
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii cuptorului când funcția este activată. Aburul poate fi eliberat.
 - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătirii cu abur.

2.6 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

2.8 Eliminare

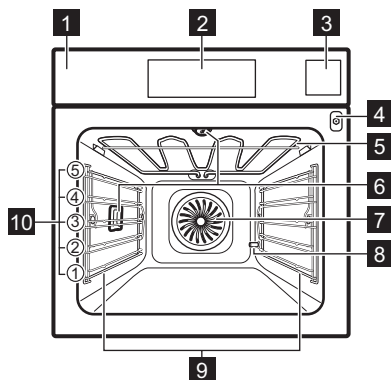
AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

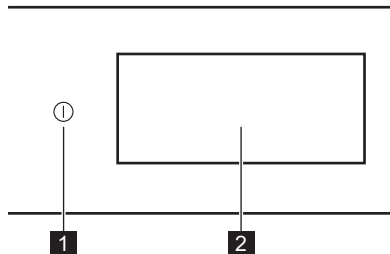
3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Rezervorul de apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Ieșire pentru țeava de decalcare
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

4. PANOU DE COMANDĂ

4.1 Prezentarea panoului de comandă












- | | | |
|----------|----------------|---|
| 1 | Pornit / Oprit | Apasă lung pentru a porni și opri aparatul. |
| 2 | Afișajul | Afișează setările curente ale aparatului. |










Panoul de comandă oferă acces la diferite funcții de gătire și la diverse preparate. De asemenea, afișează informații despre starea curentă de funcționare.

4.2 Afișaj

Afișajul este complet interactiv, derulabil și împărțit în secțiuni definite. Puteți glisa pe

ecran pentru a naviga la stânga sau la dreapta.

	Pentru a confirma o selecție / setare.
	Pentru a naviga la nivelul următor sau anterior din meniu.
	Pentru a accesa și ajusta setările suplimentare.
	Pentru a salva setările curente din: Favorite.
	Pentru a șterge setările curente din: Favorite.
	Pentru a accesa meniul: Setări.
	Pentru a porni și a opri lumina.
	Pentru a activa și dezactiva opțiunile.
	Aparatul este blocat.

	Sonor alarmă este activată.
	Sonor alarmă și terminare gătire este activată.
	Doar mesaj de informare este activat.
	Pornire întârziată este activată.
	Pentru a închide mesajul pop-up sau pentru a anula setarea.
	Wi-Fi conexiunea este pornită.
	Wi-Fi conexiunea este oprită.
	Operațiuni de la distanță se aprinde.
	Funcție cu modul de economisire a energiei.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare. Puteți alege între pornirea sau omiterea procesului de integrare. Setările pot fi revizuite și modificate ori de câte ori este necesar.


Ajustați setările: Limbă, Ora curentă, Duritate apă, Conexiune wireless.

5.2 Conexiune wireless

Aparatul permite conectarea la rețeaua Wi-Fi și la dispozitivul mobil. Cu această funcție puteți primi notificări, puteți controla și monitoriza aparatul de pe dispozitivul dvs. mobil.

Pentru a conecta aparatul electrocasnic trebuie să:

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

1. Pentru a descărca aplicația, scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
2. Urmați instrucțiunile de instalare a aplicației.
3. Pornește aparatul.
4. Apăsăți afișajul pentru a intra în meniu și apăsați  Setări / Conexiuni.
5. Apăsăți pentru a porni sau opri: Wi-Fi. Modulul wireless al aparatului pornește în 90 sec.

Frecvența	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Putere maximă	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licențele software



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

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

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

5.4 Preîncălzirea și curățarea inițială


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

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Accesați meniul și selectați: Funcții.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

5.5 Setarea: Duritate apă






Trebuie să setați nivelul de duritate a apei atunci când conectați aparatul la sursa de curent.

Pentru a vedea nivelul dunității apei folosiți hârtia de test sau contactați furnizorul de apă.

1. Puneți hârtia de test în apa de la robinet timp de aproximativ 1 sec. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.
2. Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta apa rămasă.
3. După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.
4. Setati nivelul de duritate a apei  Setări / Configurare / Duritate apă.

Culorile hârtiei de test continuă să se modifice. Verificați duritatea apei la 1 min după testare.

Tabelul de mai jos indică intervalele de duritate ale apei cu nivelul corespunzător al clasificării apei. Reglați nivelul de duritate a apei conform tabelului.

Nivelul de duritate al apei	Hârtie de test
1 - moale	 
2 - duritate moderată	
3 - dură	
4 - foarte dură	

6. UTILIZARE ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Meniu

Apăsati afișajul sau butonul Pornit / Oprit pentru a intra în meniu.

- Acasă
- Funcții
- Preparate

- Setări

6.2 Acasă

Submeniul include programe, funcții, preparate și setări.

6.3 Funcții

Submeniul include o listă a funcțiilor de gătire.

Lista de funcții poate varia în funcție de versiunea software.

1. Accesați meniul și selectați: Funcții.
2. Selectați funcția de gătire.
3. Ajustați setările.
4. Apăsăți **START**. Puteți conecta Senzorul alimentar în orice moment înainte sau pe durata gătirii. Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor, Senzorul de gătire”.
5. **^** - apăsați pentru a regla setările în timpul gătirii.
6. **STOP** - apăsați pentru a opri funcția de gătire.



Rapid Preîncălzire este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Pentru mai multe informații despre opțiunile de preîncălzire, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Setări, Submeniul: Preferințe.



Sus

Încălzire intensă pentru rumenire rapidă în partea de sus.



Jos

Rumeniți uniform partea de jos a alimentelor. Bun pentru pizza sau plăcinte și pentru finisarea prăjiturilor sau a quiche-urilor. Preîncălziți cuptorul și folosiți cel mai scăzut nivel al raftului.



Aer fierbinte

Pentru gătitul de zi cu zi pe mai multe niveluri. Gătiți uniform preparate fără a amesteca aromele. Setări o temperatură mai scăzută decât pentru Sus și jos.



Sus și jos

Pentru gătitul de zi cu zi pe un singur nivel. Bun pentru toate alimentele, cum ar fi tocănițele și produsele de patiserie.



Aer fierbinte & încălzire sus

Prăjiți bucăți mai mari de carne și carne de pasăre cu oase pentru rezultate fragede și o suprafață crocantă.



Aer fierbinte & încălzire jos

Coaceți uniform aluatul cu o crustă crocantă. Bun pentru pizza, quiche, tarte sau plăcinte.



Aer fierbinte, încălzire sus și jos

Această funcție este ideală pentru mese gata preparate.



Steamify

Corelează cantitatea de abur în funcție de temperatura selectată.



ProSteam

Obțineți produse fragede la interior și crocante la exterior cu o combinație de abur și căldură. Bun pentru legume, tocănițe și carne.



Ventilator pentru economisirea căldurii

Economisiți energie prin utilizarea căldurii reziduale pentru a găti. Optim pentru produsele de patiserie.



Abur

Abur generat continuu pentru mâncare sănătoasă și aromată.



Reîncălzire

Această funcție reîncălzește ușor cu abur mâncarea rămasă.



Grill

Frigeți sau rumeniți uniform legumele sau carnea. Este bun și pentru prăjirea pâinii.



SousVide

Gătiți alimentele sigilate în vid la temperatură precisă pentru a obține cel mai bun gust și cea mai bună textură.



Dospire aluat

Temperatură optimizată pentru creșterea rapidă a aluatului.



Împrospătare

Oferiți din nou un miros proaspăt și un interior moale pentru pâinea veche de o zi sau pentru produsele de panificație.



Decongelare

Dezghețare lentă pentru prepararea ulterioară.



Gătire înăbușită

Obțineți tocănițe fragede și suculente prin fierberea la foc mic a tuturor ingredientelor împreună.



Friptura

Obțineți un exterior crocant și un interior fraged pentru carne, carne de pasăre sau legume.



Coacere paine

Folosește această funcție pentru a coace pâine și chifle asemenea profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă și culoarea crustei.



Gătire la temperatură scăzută

Gătirea la temperatură scăzută crește durata, dar rezultatul va fi mai bun. Înainte de a introduce carnea în cuptor, prăjiți-o.



Conservare

Obțineți fructe și legume suculente conservate la o temperatură scăzută. Puneți borcanele rezistente la căldură pe o tavă de gătit umplută cu apă.



Încălzire farfurii.

Pentru a preîncălzi farfuriile înainte de servire.



Menține cald

Păstrați preparatele fierbinți în vederea servirii. Te rugăm să reții că unele preparate pot continua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.



Deshidratare

Uscăți uniform fructele, verdețurile și legumele la o temperatură scăzută. Deschideți ușa ocazional în timpul uscării pentru a îmbunătăți rezultatul uscării.



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

6.4 Preparate

submeniul Preparate cuprinde un set de programe concepute pentru preparate dedicate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Durata și temperatura pot fi reglate pe durata gătirii.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Senzor de gătire.

1. Accesați meniul și selectați: Preparate.
2. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.

3. Reglați setările în funcție de preferințele de gătire. Reglați greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsăți OK.

4. Puneți alimentele în interiorul aparatului conform instrucțiunilor disponibile pe ecran.

5. Apăsăți START .

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

6.5 Favorite



Această funcționalitate este disponibilă numai pentru modelele selectate.

Puteți salva până la 20 de setări preferate, cum ar fi funcția de gătire, pentru preparate sau de curățare.

Pentru a salva setarea, selectați setarea preferată și apăsați ♥.

Selectați: Favorite

1. Accesați meniul și apăsați: secțiunea Acasă și deplasați bara de derulare spre dreapta.
2. Apasă: Vedeți secțiunea Favorite. pentru a verifica setările salvate.
3. Selectați una dintre setările salvate.
4. Apăsăți START pentru a porni gătitul.

Ștergere: Favorite

1. Accesați meniul și selectați: secțiunea Acasă și deplasați bara de derulare spre dreapta.
2. Apasă: Vedeți secțiunea Favorite. pentru a verifica setările salvate.
3. Apasă: ♥ pentru a șterge setările salvate.

6.6 Setări


Acest submeniu include o listă de setări.

Apăsăți afișajul sau butonul Pornit / Oprit pentru a intra în meniu și apăsați ⚙ Setări.

Submeniul: Programe de Întreținere

Curățare cu abur	Curățare ușoară.
Curățare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
Uscare	Proces pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.
Clătire	Proces pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de generare a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

Submeniul: Configurare

Limbă	Pentru a seta limba aparatului.
Ora curentă	Pentru a seta ora curentă.
Luminozitate display	Pentru a seta luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pentru a porni și opri tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru  .
Volum la apăsare taste	Pentru a seta volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Unitate de temperatură	Pentru a afișa unitatea de temperatură curentă.
Duritate apă	Pentru a seta duritatea apei.

Submeniul: Service

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

Submeniul: Preferințe

Iluminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.
------------------	---------------------------

Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului.
Preîncălzire/Încălzire	Niciuna - mod convențional de preîncălzire a aparatului. Este setat ca implicit și disponibil pentru toate funcțiile de gătit. Preferința poate fi modificată la un alt tip de preîncălzire. Eco - preîncălzirea aparatului cu un consum mai mic de energie. Este disponibil pentru toate funcțiile de gătit. Rapid - Reduce durata de încălzire. Este valabil doar pentru anumite funcții ale cuptorului.
Semnal de reamintire curățare	Îți reamintește când trebuie să cureți aparatul.
Personalizarea ecranului de așteptare	Pentru a personaliza caracteristicile ecranului și comenzile rapide.

Submeniul: Conexiuni


Conectare la Wi-Fi	Pentru a conecta aparatul la rețeaua wireless.
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și putea seta semnalul pentru: Wi-Fi.
Dezactivarea rețelei	Pentru a dezactiva conectarea automată a aparatului la rețeaua curentă.
Operațiuni de la distanță	Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.

6.7 Funcții de gătit cu abur

Aceste funcții vă permit să utilizați căldura și aburul pentru a păstra preparatele crocante și suculente. Folosiți-le pentru gătit cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.

Există două moduri de a prepara alimente folosind funcțiile cu abur: prin setarea temperaturii sau prin setarea nivelului aburului.

 **Steamify** /  **Abur** - setați temperatura. Nivelul aburului va fi reglat automat.

 **ProSteam** - setați nivelul aburului. Va fi afișată temperatura adecvată.

1. Accesați meniul și selectați: Funcții.
2. Setați funcția de gătire cu abur. Afișajul indică setările disponibile.
3. Setați temperatura și nivelul aburului, dacă este disponibil.
4. Apăsăți **START** și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
5. Apăsăți capacul pentru a deschide și scoate rezervorul de apă.
6. Umpleți rezervorul de apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml). Utilizați cântarul de pe rezervorul de apă.

 **AVERTISMENT!**

Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă demineralizată sau distilată. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în rezervorul de apă.

7. Ștergeți exteriorul rezervorului de apă cu o lavetă moale, dacă este necesar. Împinge rezervorul de apă la loc în poziția sa inițială.

Aburul se generează după aproximativ 2 min. Când aparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.

8. Când rezervorul de apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Umpleți rezervorul de apă.
9. Opriți aparatul.
10. Goliți rezervorul de apă.
11. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Apa reziduală se poate condensa în interiorul cuptorului.
12. Când aparatul este rece, uscați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.


 **AVERTISMENT!**

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

6.8 SousVide

Acest program este o tehnică de gătit în care alimentele dintr-un recipient sigilat în vid sunt plasate într-o atmosferă cu abur saturat, menținută la o temperatură constantă. Pentru

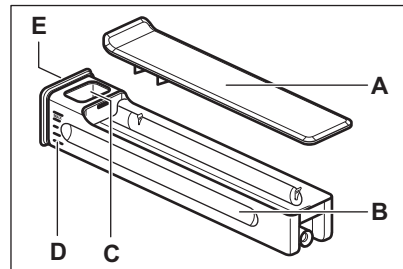
un mod mai sustenabil de a găti tipuri de alimente lichide, de ex. deserturi și sosuri pot fi găsite și în borcane sigilate.

1. Pregătiți ingredientele într-un recipient sigilat în vid și puneți-le pe raftul de sârmă.
2. Accesați meniul și selectați: Funcții.
3. Apăsăți  SousVide.
4. Setați temperatura și durata de gătire.
5. Apăsăți **START** și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
6. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Apa reziduală se poate condensa în interiorul cuptorului și în recipientele sigilate în vid.
7. Când aparatul este rece, scoateți apa din partea de jos a interiorului cuptorului cu un burete. Ștergeți interiorul cuptorului cu o lavetă moale.

 **AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri. Aveți grijă când scoateți alimentele din aparat.

6.9 Rezervorul de apă



- A. Capac
- B. Rezervor
- C. Deschidere admisie apă
- D. Gradație
- E. Capac frontal

6.10 Note cu privire la: Ventilator pentru economisirea căldurii

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

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


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

Pentru instrucțiunile de gătire, consultați Sfaturi utile, Ventilator pentru economisirea căldurii. Pentru recomandări generale privind economisirea energiei, consultați Clasa de eficiență energetică, Sfaturi privind economisirea energiei.

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Blocare acces copii


Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului. Aceasta poate fi activată în orice moment.



1. Intrați în meniu.
2. Selectați  / Preferințe / Blocare acces copii.

Blocare acces copii este activat. Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

7.2 Oprirea automată

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

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




7.3 Ventilator de răcire

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

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcție	Descriere
Cronometru	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min. Pentru a seta ce se întâmplă atunci când timpul a expirat, selectați opțiunea preferată: Acțiune de finalizare. Cronometrul poate fi utilizat independent, chiar și atunci când cuptorul nu funcționează.

Funcție	Descriere
Acțiune de finalizare	<p> Sonor alarmă Se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină numărătoarea. Această funcție se poate seta oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.</p> <hr/> <p> Sonor alarmă și terminare gătire Se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină numărătoarea.</p> <hr/> <p> Doar mesaj de informare Apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină numărătoarea. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.</p>
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a prelungi durata de gătire.
Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Acesta pornește automat când este pornit un proces al cuptorului și se oprește când procesul s-a terminat. Acesta este vizibil pe ecranul principal în cazul în care nu este setat niciun alt cronometru. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

8.2 Cronometru


1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
2. Apasă: Cronometru.

3. Setează durata. Puteți selecta acțiunea finală preferată apăsând unul dintre simboluri.
4. Apăsați **OK** pentru a confirma și a reveni la ecranul principal.

8.3 Pornire întârziată


1. Alegeți funcția de gătire și reglați setările.
2. Apăsați * * *.
3. Apasă: Pornire întârziată.
4. Derulați pentru a seta ora de pornire dorită și apăsați **OK**.
5. Acum puteți seta Timp de terminare preferată sau puteți apăsa **OK** pentru a omite acest pas.
6. Apăsați **OK** pentru a reveni la ecranul principal.

8.4 Ora curentă

1. Pornește aparatul.
2. Apăsați  / Configurare / Ora curentă.
3. Setarea timpului.
4. Apăsați **OK**.

8.5 Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați  / Cronometru.
2. Setează noua valoare a cronometrului.
Apăsați **OK**.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

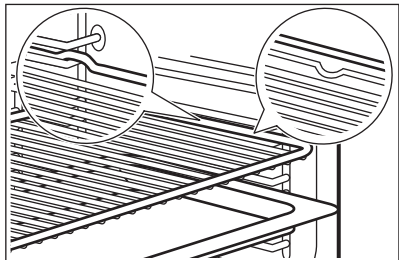
Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.



O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție

împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului .



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigiua dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

9.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:

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

Recomandări:

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

Gătire cu: Senzor de gătire

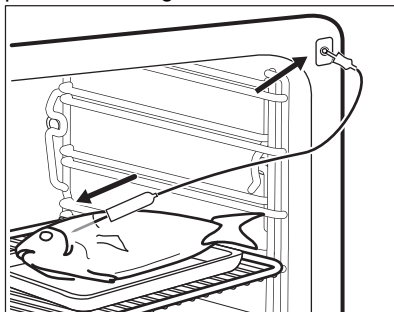
⚠ AVERTISMENT!

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

1. Selectați o funcție de gătire din meniu: Funcții sau un preparat din meniu: Preparate.
2. Setati temperatura cuptorului și durata de gătire, dacă este necesar.
3. Apăsati OK.
4. Apăsati START .
5. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

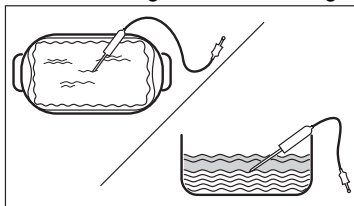
Carne, pasăre și pește


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



Caserolă

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



6. Introduceți senzorul de gătire în priza aflată în interiorul cuptorului. Consultați capitolul „Descrierea produsului”. Afișajul indică simbolul și temperatura curentă a senzorului de gătire.
7.  - apăsați pentru a regla setările.
8. Selectați cardul Senzor de gătire pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului sau pentru a configura opțiunea preferată:
 - Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
 - Sonor alarmă și terminare gătire - când preparatul atinge temperatura zonei de mijloc, se emite un semnal sonor și gătitura se oprește.

- Doar mesaj de informare - atunci când alimentele ajung la temperatura zonei de mijloc, mesajul apare pe afișaj.
9. Apăsați OK.
 10. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătit dacă este nevoie.
 11. STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătit.
 12. Scoateți conectorul senzorului de gătit din priză și preparatul din aparat.

10. SFATURI UTILE

10.1 Recomandări pentru gătit

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




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





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

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

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați Clasa de eficiență energetică.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătit
°C	Temperatură
	Accesoriu

	Recipient (Gastronorm)
	Greutate (kg)
	Poziție raft
	Durată gătit (min)

10.2 Ventilator pentru economisirea căldurii - accesorii recomandate

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

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

10.3 Ventilator pentru economisirea căldurii






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






		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Coacerea pe un singur nivel

			°C		
Pandișpan fără grăsimi	Aer fierbinte	Raft sârmă	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Sus și jos	Raft sârmă	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere 1)	Aer fierbinte	Raft sârmă	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere 1)	Sus și jos	Raft sârmă	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmicios	Aer fierbinte	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmicios	Sus și jos	Tavă de gătit	140	25 - 35	2
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 2)	Aer fierbinte	Tavă de gătit	150	20 - 30	3
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 2)	Sus și jos	Tavă de gătit	170	20 - 30	3






			°C		
Pâine prăjită 3)	Sus	Raft sârmă	maxim	1 - 2	5

1) 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.

2) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată utilizând setarea: Preîncălzire / Niciuna. A nu se utiliza: Preîncălzire / Rapid și Eco. Consultați Utilizare zilnică, Setări, Submeniu: Preferințe.

3) Preîncălziți aparatul timp de 5 min utilizând setarea: Preîncălzire / Niciuna. A nu se utiliza: Preîncălzire / Rapid și Eco. Consultați Utilizare zilnică, Setări, Submeniu: Preferințe.

Coacerea pe mai multe niveluri

			°C		
Biscuit sfărâmiicios	Aer fierbinte	Tavă de gătit	140	25 - 45	2 și 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 1)	Aer fierbinte	Tavă de gătit	150	25 - 35	2 și 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer fierbinte	Raft sârmă	160	45 - 55	2 și 4
Plăcintă cu mere	Aer fierbinte	Raft sârmă	160	55 - 65	2 și 4






1) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată utilizând setarea: Preîncălzire / Niciuna. A nu se utiliza: Preîncălzire / Rapid și Eco. Consultați Utilizare zilnică, Setări, Submeniu: Preferințe.

10.5 Informații pentru institutele de testare

Utilizați funcția: ProSteam, nivel: Gatire cu abur.

Teste realizate conform cu EN 60350-1, IEC 60350-1.






Setați temperatura la 100°C.







				
Broccoli 1) 2)	Set de aburi perforat 2/3	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	Set de aburi perforat 2/3	maxim	3	10 - 11
Mazăre, congelată 2)	Set de aburi perforat 2 x 2/3	2 x 1,5	2 și 4	Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85°C.

1) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată utilizând setarea: Preîncălzire / Niciuna. A nu se utiliza: Preîncălzire / Rapid și Eco. Consultați Utilizare zilnică, Setări, Submeniu: Preferințe.

2) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului, cu înclinația spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Rețete suplimentare pregătite cu abur

				°C	
Preparat combinat la abur (2 porții) 1)	ProSteam, nivel: Gatire cu abur	Gastronom 1/2 perforat (cartofi și broccoli) și neperforat (somon)	2 (Somon) 4 (Broccoli și cartofi)	100	40 (Cartofi) 18 - 20 (Somon) 10 - 12 (Broccoli)

					
Budincă de caramел (6 porții)	ProSteam, nivel: Umiditate ridicata	Vase rotunde din porțelan pe raftul de sârmă	2	90	35 - 45
Royale	ProSteam, nivel: Gatire cu abur	Gastronorm 1/2 ne-perforat	2	85	35 - 45
Pâine albă	Coacere paine, timpul alimentelor Pâine				40 - 50
	ProSteam, nivel: Umiditate scazuta ³⁾	Tavă de gătit ²⁾	2	180	40 - 50
Pui ⁴⁾	ProSteam, nivel: Umiditate scazuta	Raft sârmă	2	200	60 - 70

1) Puneți pe rând ingredientele în cuptor la momentul potrivit, astfel încât toate să fie găsite în același timp. Puteți pregăti două porții în același timp.

2) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

3) Utilizați ProSteam numai dacă funcția Coacere paine nu este disponibilă.

4) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea care picură.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Curățați baza cavității cu câteva picături de oțet sau acid citric pentru a îndepărta depunerile de calcar.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

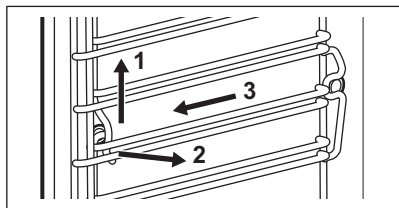
Accesorii

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

11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.
3. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
4. Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

11.3 Curățare cu abur

Acest program curăță aparatul atunci când este puțin murdar. Aburul înmoaie grăsimea sau reziduurile, facilitând curățarea. Acest program utilizează mai puțină energie.

1. Apăsați Setări / Întreținere / Curățare cu abur sau Curățare cu abur plus.

Mod	Descriere
Curățare cu abur	Curățare ușoară Durață: 30 min
Curățare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate. Durață: 75 min

2. Apăsați START . Urmați instrucțiunile de pe afișaj. Înainte de a îndepărta accesoriile, asigurați-vă că aparatul este rece.
3. La terminarea curățării este emis un semnal sonor.
4. Scoateți apa rămasă din rezervorul de apă.
5. Lăsați ușa aparatului deschisă și așteptați până când interiorul este uscat.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

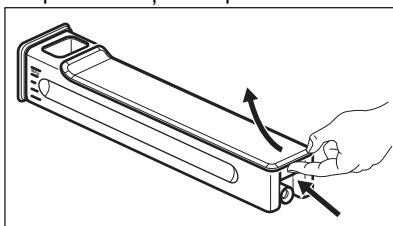
11.4 Semnal de reamintire curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

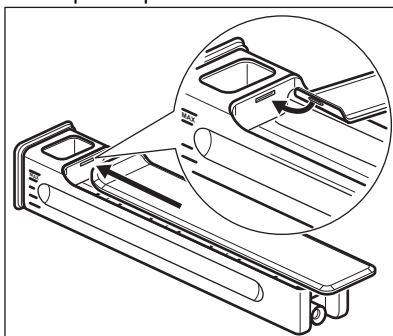
Utilizați funcția: Curățare cu abur plus.

11.5 Curățarea rezervorului de apă

1. Scoateți rezervorul de apă din aparat.
2. Scoateți capacul rezervorului de apă. Ridicați capacul care corespunde cu proeminența din spate.



3. Spălați piesele rezervorului de apă și săpun. Nu folosiți bureți abrazivi și nu curățați rezervorul de apă într-o mașină de spălat vase.
4. Reasamblați rezervorul de apă.
5. Montați capacul. Introduceți mai întâi clema frontală, după care împingeți-o înspre corpul rezervorului.



6. Introduceți rezervorul de apă.
7. Împingeți rezervorul de apă spre aparat până când se blochează.

11.6 Decalcifiere

Acest program îndepărtează și previne depunerile de calcar din sistemul cu abur. Asigură funcționarea corectă a funcțiilor cu abur și îmbunătățește calitatea apei din aparatul dvs.

1. Apăsați Setări / Întreținere / Decalcifiere.
2. Apăsați START și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Înainte de a îndepărta accesoriile, asigurați-vă că aparatul este rece.

3. La încheierea funcției, opriți aparatul și așteptați să se răcească.
4. Scoateți apa rămasă din rezervorul de apă.
5. Lăsați ușa aparatului deschisă și așteptați până când interiorul este uscat.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

11.7 Reamintire decalcifiere

Aparatul oferă două reamintiri pentru decalcifiere. Reamintirea pentru decalcifiere nu poate fi dezactivată.

- Reamintire delicată - vă recomandă să decalcificați aparatul.
- Reamintire intensă - vă obligă să decalcificați aparatul. Dacă nu decalcificați aparatul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

11.8 Clătire

Se utilizează pentru a curăța sistemul de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

1. Apăsați Setări / Întreținere / Clătire.
2. Apăsați START și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
Înainte de a îndepărta accesoriile, asigurați-vă că aparatul este rece.
3. La sfârșitul procedurii este emis semnalul acustic.
4. Lăsați ușa aparatului deschisă și așteptați până când interiorul este uscat.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

11.9 Uscare

Folosți-o după gătitul cu o funcție de gătire cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

1. Apăsați Setări / Întreținere / Uscare.
2. Apăsați START și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Înainte de a îndepărta accesoriile, asigurați-vă că aparatul este rece.

3. La terminarea uscării este emis un semnal sonor.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

11.10 Semnal de reamintire pentru uscare

După utilizarea funcției de gătire cu abur, afișajul vă indică să uscați aparatul.

Apăsați DA pentru a usca aparatul.

11.11 Scoaterea și montarea ușii

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



AVERTISMENT!

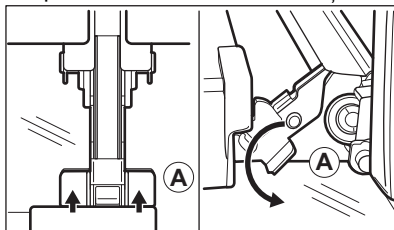
Ușa este grea.



ATENȚIE!

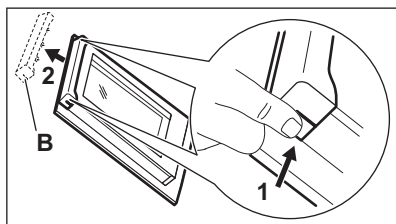
Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Deschideți ușa complet.
3. Apăsați complet pârghiile de fixare **A** de pe cele două balamale ale ușii.

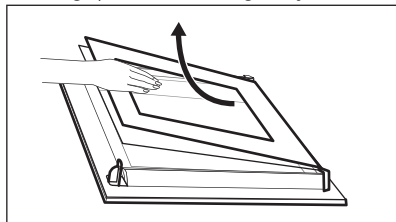


4. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ: 70°).
5. Țineți ușa cu o mână de fiecare parte și îndepărtați-o de cuptor la un unghi îndreptat în sus.
6. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.

7. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



8. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
9. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



10. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.

Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

11.12 Înlocuirea becului

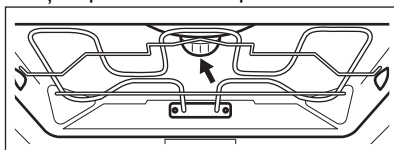
AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

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

Becul de sus

1. Rotiți capacul de sticlă pentru a-l scoate.



2. Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu unul adecvat rezistent la o temperatură de 300°C.
4. Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.

Lampă laterală


1. Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
2. Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Înlocuiți becul cu unul adecvat rezistent la o temperatură de 300°C.
5. Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
6. Montați suporturile raftului din stânga.

12. DEPANARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.
Aparatul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat. Pentru a seta ceasul, consultați Funcțiile ceasului.
	Ușa nu este închisă corect.
	Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.
	Blocare acces copii este activat.
Becul este stins.	Becul este ars. Înlocuiți becul. Pentru detalii, consultați Îngrijirea și curățarea.
Aparatul nu închide rezervorul de apă după introducerea.	Nu ați apăsat complet corpul rezervorului de apă înapoi în aparat. Introduceți complet rezervorul de apă în aparat.
Apa iese din rezervorul de apă.	Nu ați montat corect capacul rezervorului de apă.
Rezervorul de apă este dificil de curățat.	Asigurați-vă că ați scos capacul înainte de a începe curățarea.
Nu există apă în tavă după decalcifiere.	Rezervorul de apă nu a fost umplut până la nivelul maxim. Verificați dacă există agent de decalcifiere / apă în corpul rezervorului de apă.
Există apă murdară la baza cavității după efectuarea decalcifierii.	Tava se află pe o poziție greșită a raftului. Colectează apa rămasă și soluția de decalcifiere de pe fundul aparatului. Data viitoare, puneți tava pe primul nivel al raftului.
Există prea multă apă în cavitate după curățare.	Ai pus prea mult detergent în aparat înainte de a începe curățarea. Data viitoare, întinde uniform un strat subțire de detergent pe pereții cavității.
Performanța la curățare nu este satisfăcătoare.	Ai început curățarea când aparatul era încă prea fierbinte. Așteptați ca aparatul să se răcească. Reia curățarea. Nu ai scos toate accesoriile din aparat înainte de curățare. Scoateți toate accesoriile și repetați curățarea.
 Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.	
Probleme cu semnalul wireless al rețelei.	Verificați dacă dispozitivul dvs. mobil este conectat la rețeaua wireless. Verificați rețeaua wireless și routerul. Reporniți routerul.
A fost instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.	Pentru a configura din nou aparatul și dispozitivul mobil, consultați Înainte de prima utilizare, Conexiune wireless.
Semnalul rețelei wireless este slab.	Mută routerul cât mai aproape de aparat posibil.
Semnalul wireless este întrerupt de un aparat cu microunde așezat în apropierea cuptorului.	Oprește cuptorul cu microunde. Evitați utilizarea cuptorului cu microunde și utilizarea de la distanță a aparatului în același timp. Microundele întrerup semnalul WiFi.

12.2 Coduri de eroare

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

Codul și descrierea	Soluție
F102 - ușa nu este închisă complet sau încuietoearea ușii este ruptă. 1)	Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul.
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Introdu Senzor de gătire corect în priză.
F240, F239 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.
F131 - temperatura senzorului generatorului de abur este prea ridicată. 1)2)	Oprește aparatul și așteaptă ca acesta să se răcească. Pornește din nou aparatul.
F144 - senzorul din Rezervorul de apă nu poate măsura nivelul apei. 1)2)	Golește Rezervorul de apă și umple-l la loc.
F508 - Rezervorul de apă nu funcționează corect. 1)2)	Oprește și pornește aparatul.
F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil. 1)2)	Oprește și pornește aparatul.

1) Dacă următorul mesaj de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

2) În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.

12.3 Date pentru service

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

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

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Denumirea furnizorului

AEG

Identificarea modelului	BS9900B 944035029	
	BS9900T 944035020	
	NBP9S831AB 944035064	
	NBP9S831AT 944035065	
	TP9SB83FAB 944035054	
TP9SB83FAT 944035030		
Index de eficiență energetică	61.9	
Clasă de eficiență energetică	A++	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	70 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	BS9900B	39.0 kg
	BS9900T	39.0 kg
	NBP9S831AB	39.0 kg
	NBP9S831AT	39.0 kg
	TP9SB83FAB	39.0 kg
	TP9SB83FAT	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

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

Consumul de putere în standby	0.8 W
Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea	2.0 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați înainte de prima utilizare.

13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

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

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa

aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

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

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

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

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

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

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

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Dacă un program cu Cronometru este activat, iar durata de gătire este mai mare de 30 de

min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Menținerea caldă a alimentelor

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

Gătire cu lumina stinsă


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


Ventilator pentru economisirea căldurii

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

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

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

