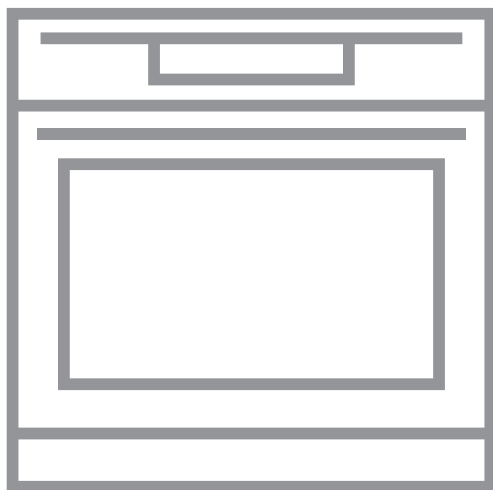


▶ DA	Brugsanvisning	2
NL	Gebruiksaanwijzing	39
EN	User Manual	78
FR	Notice d'utilisation	115
DE	Benutzerinformation	154
IT	Istruzioni per l'uso	196
PT	Manual de instruções	237
ES	Manual de instrucciones	276
SV	Bruksanvisning	315

# USER MANUAL



BD742P  
BPE742280M  
BPK742280B  
BPK742280M  
BPK742280T

**AEG**

# TIL PERFEKTE RESULTATER

---

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores hjemmeside for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

---

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

---

<b>1. OM SIKKERHED.....</b>	<b>3</b>	<b>4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES</b>	
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare		<b>OVNEN.....</b>	<b>10</b>
personer.....	3	4.1 Betjeningspanel.....	10
1.2 Generel sikkerhed.....	4	4.2 Skærm.....	11
<b>2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....</b>	<b>5</b>	<b>5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....</b>	<b>12</b>
2.1 Installation.....	5	5.1 Indledende rengøring .....	12
2.2 El-forbindelse.....	6	5.2 Første tilslutning.....	12
2.3 Brug.....	7	5.3 Indledende forvarmning.....	12
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	7	<b>6. DAGLIG BRUG.....</b>	<b>13</b>
2.5 Pyrolytisk selvrens.....	8	6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	13
2.6 Indvendig belysning.....	8	6.2 Indstil: Hjælp til tilberedning.....	13
2.7 Service.....	8	6.3 Ovnfunktioner.....	14
2.8 Bortskaffelse.....	8	6.4 Bemærkninger til: Fugtig varmluft..	16
<b>3. PRODUKTBESKRIVELSE.....</b>	<b>9</b>	<b>7. URFUNKTIONER.....</b>	<b>16</b>
3.1 Generelt overblik.....	9	7.1 Beskrivelse af urfunktioner.....	16
3.2 Tilbehør.....	9	7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	17

<b>8. ANVENDELSE: TILBEHØR.....</b>	<b>19</b>	<b>11.5</b>	Sådan fjerner og installerer du: Låge...28
8.1 Isætning af tilbehør.....	19	<b>11.6</b>	Udskiftning: Lampe.....29
8.2 Termometer.....	20		
<b>9. EKSTRAFUNKTIONER.....</b>	<b>21</b>	<b>12. FEJLFINDING.....</b>	<b>30</b>
9.1 Sådan gemmer du: Favoritter.....	21	12.1 Hvad gør du, hvis .....	31
9.2 Panel lås.....	22	12.2 Håndtering: Fejlkoder.....	31
9.3 Automatisk slukning.....	22	12.3 Servicedata.....	32
9.4 Køleventilator.....	22	<b>13. ENERGIEFFEKTIV.....</b>	<b>32</b>
<b>10. RÅD OG TIPS.....</b>	<b>23</b>	13.1 Produktoplysninger og	
10.1 Anbefalinger til tilberedning.....	23	produktoplysningsark*.....	32
10.2 Fugtig varmluft.....	23	13.2 Energibesparelse.....	33
10.3 Fugtig varmluft -		<b>14. MENUSTRUKTUR.....</b>	<b>34</b>
anbefalet tilbehør.....	24	14.1 Menu.....	34
10.4 Madlavningstabeller for		14.2 Undermenu for: Rengøring.....	34
testinstitutter.....	24	14.3 Undermenu for: Tilvalg.....	35
<b>11. VEDLIGEHOLDELSE OG</b>		14.4 Undermenu for: Opsætning.....	35
<b>RENGØRING.....</b>	<b>26</b>	14.5 Undermenu for: Service.....	36
11.1 Bemærkninger om rengøring.....	26	<b>15. DET ER NEMT!.....</b>	<b>36</b>
11.2 Fjernelse: Ovnribber .....	27	<b>16. TAG EN GENVEJ!.....</b>	<b>37</b>
11.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring...27		<b>17. MILJØHENSYN.....</b>	<b>38</b>
11.4 Husk rengøring.....	28		

## 1. ⚠️ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnens og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

### 1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnens og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Træk først ovnrubberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnrubberne. Montér ovnrubberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Før pyrolytisk rensning fjernes alt tilbehør og tilbageværende aflejringer/spild fra ovnrummet.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

**ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovnlugen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm

Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	1027 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

## 2.2 El-forbindelse



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptore og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

## 2.5 Pyrolytisk selvrens



### ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Før du udfører en pyrolytisk selvrensning eller Ibrugtagning, skal du først tage følgende ud af ovnen:
  - alle madlavningsrester, pletter fra olie eller fedt / belægninger.
  - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder evt. alle non-stick gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger til pyrolytisk rensning.
- Hold børn væk fra apparatet, mens den pyrolytiske rensning er i gang. Apparatet bliver meget varmt, og der udledes varm luft fra de forreste køleaftræk.
- Pyrolytisk rensning sker ved en høj temperatur, der kan frigive dampe fra madlavningsrester og produktionsmaterialet, hvorfor forbrugerne på det kraftigste rådes til at:
  - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolytisk rensning.
  - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for potentielle dampe, der udsendes under rensningen af alle pyrolytiske ovne.
  - Dyr (især fugle) skal flyttes til et område med god udluftning og må ikke være i nærheden af apparatet under og efter hver pyrolytisk rensning og første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af alle pyrolytiske ovne, når den pyrolytiske selvrensning er i gang.
- Non-stick overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolytisk rensning ved høj temperatur i alle pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe af lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester, som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med fysiske lidelser.

## 2.6 Indvendig belysning



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

## 2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

## 2.8 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

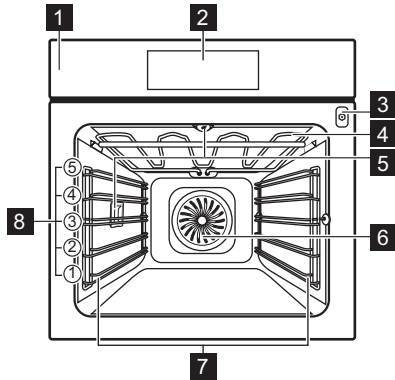
Risiko for personskade eller kvælning.



- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Generelt overblik

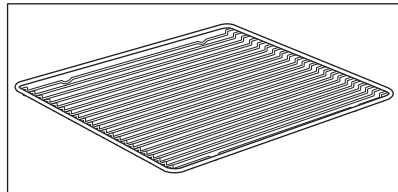


- 1 Betjeningspanel
- 2 Skærm
- 3 Stik til termometer
- 4 Varmelegeme
- 5 Ovnære
- 6 Blæser
- 7 Ovnribbe, udtagelig
- 8 Ovnriller

### 3.2 Tilbehør

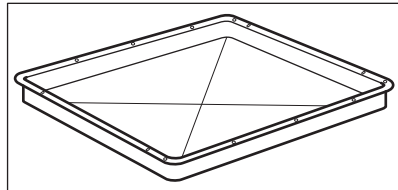
#### Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



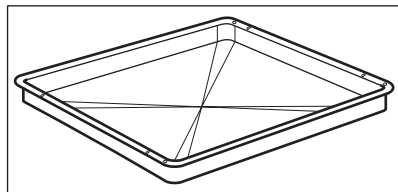
#### Bageplade

Til kager og småkager.



#### Grill-/bradepande

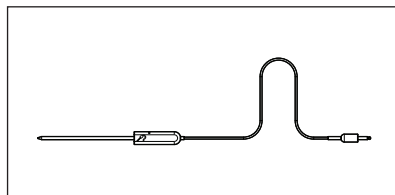
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.



# SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNE

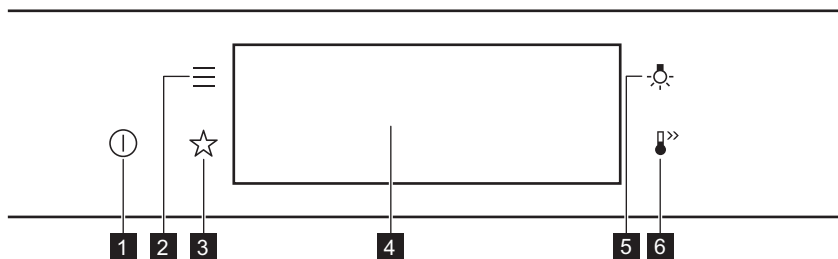
## Termometer

Til måling af temperaturen i maden.



## 4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNE

### 4.1 Betjeningspanel


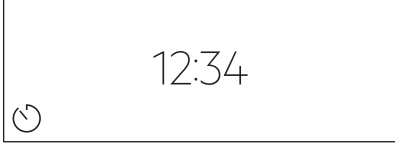

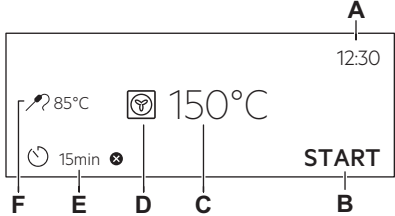


<b>1</b>	TIL / FRA	Tryk, og hold inde for at tænde og slukke ovnen.
<b>2</b>	Menu	Angiver ovnfunktionerne.
<b>3</b>	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
<b>4</b>	Skærm	Viser ovnens aktuelle indstillinger.
<b>5</b>	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.
<b>6</b>	Hurtig opvarmning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.

 <b>Tryk på</b>	 <b>Flyt</b>	 <b>Tryk og hold inde</b>
Rør overfladen med en fingerspids.	Lad fingerspids glide over overfladen.	Rør overfladen i 3 sekunder.

# SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNER

## 4.2 Skærm

	Når det er tændt, viser displayet hovedskærmen med ovnfunktioner og standardtemperaturen.
	Hvis du ikke bruger ovnen i 2 minutter, skifter displayet til standby.
	Under tilberedning viser displayet de indstillede funktioner og andre tilgængelige valgmuligheder.
	Display med vigtige funktioner indstillet. A. Aktuel tid B. START/STOP C. Temperatur D. Ovnfunktioner E. Timer F. Termometer (kun udvalgte modeller)






### Displaylamper

**Grundlæggende lamper** - til navigation på displayet.

<p>OK</p> <p>For at bekræfte valget/indstillingen.</p>	<p>&lt;</p> <p>For at gå ét niveau tilbage i menuen.</p>	<p>↶</p> <p>For at fortryde den sidste handling.</p>	<p>☑</p> <p>For at slå tilvalgene til og fra.</p>
--	--	--	---

**Akustisk alarm funktionslamper** - når den indstillede tilberedningstid er slut, høres signalet.




# FØR BRUG FØRSTE GANG

 Funktionen er tændt.	 Funktionen er tændt. Tilberedningen stopper automa- tisk.	 Den akustiske alarm sluk- kes.
<b>Timerlamper</b>		
 For at indstille funktionen: Udskudt start.	 For at annullere indstillingen.	

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG

 <b>ADVARSEL!</b> Se kapitlerne om sikkerhed.
--



### 5.1 Indledende rengøring

		
<b>Trin 1</b>	<b>Trin 2</b>	<b>Trin 3</b>
Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.	Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.	Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

### 5.2 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.  
Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Aktuel tid.

### 5.3 Indledende forvarmning

 <b>Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.</b>	
<b>Trin 1</b>	Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
<b>Trin 2</b>	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 1 time.



**Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.**

**Trin 3**

Indstil den maksimale temperatur for funktionen:   
Lad ovnen være tændt i 15 min.

 Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.

## 6. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.
<b>Trin 2</b>	Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
<b>Trin 3</b>	Vælg varmfunktionen og tryk på: <b>OK</b> . Displayet viser: temperatur.
<b>Trin 4</b>	Indstil: temperatur. Tryk: <b>OK</b> .
<b>Trin 5</b>	Tryk på: <b>START</b> . Termometer - du kan når som helst tilslutte termometeret før eller under tilberedningen.
STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.	
<b>Trin 6</b>	Sluk for ovnen.

**Tag en genvej!**



### 6.2 Indstil: Hjælp til tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:



- Vægtautomatik

# DAGLIG BRUG

- Termometer

Den grad, en ret tilberedes ved:

- Rød eller Mindre
- Medium
- Gennemstegt eller Mere




<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen.
<b>Trin 2</b>	Tryk på: 
<b>Trin 3</b>	Tryk på:  . Angiv: Hjælp til tilberedning.
<b>Trin 4</b>	Vælg en ret eller en type af madvare.
<b>Trin 5</b>	Tryk på: START .







Tag en genvej!






## 6.3 Ovnfunktioner

### STANDARD






Ovnfunktion	Applikation
 <b>Grillstegning</b>	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 <b>Turbogrill</b>	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 <b>Varmluft</b>	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.

Ovnfunktion	Applikation
 <b>Frosne madvarer</b>	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 <b>Over-/undervarme</b>	Til bagning og stegning af mad på én ovrille.
 <b>Pizza</b>	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 <b>Undervarme</b>	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 <b>Brød</b>	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
 <b>Hævning af dej</b>	For at mindske tiden for hævnings af gærdej. Det forhindrer, at dejuverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.

## SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 <b>Henkogning</b>	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 <b>Tørring</b>	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 <b>Tallerkenvarmer</b>	Til at forvarme tallerkener til servering.

# URFUNKTIONER

Ovnfunktion	Applikation
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de de frosne madvarer.
 Gratiner	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. For at lave gratiner og til at brune.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Holde varm	Til at holde maden varm.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

## 6.4 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i henhold til EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

# 7. URFUNKTIONER

## 7.1 Beskrivelse af urfunktioner


Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.



Urfunktioner	Applikation
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.
Optimer	Overvåger, hvor længe funktionen er i gang. Optimer - du kan tænde og slukke den.


## 7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstilling af uret	
Trin 1	Tryk på: Aktuel tid.
Trin 2	Indstil tid. Tryk på: OK.

Indstilling af tilberedningstid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK.

### Tag en genvej!



Sådan vælges tilvalg for sluttid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .


# URFUNKTIONER

---

## Sådan vælges tilvalg for sluttid

<b>Trin 3</b>	Indstil tilberedningstiden.
<b>Trin 4</b>	Tryk: ● ● ● .
<b>Trin 5</b>	Tryk på: Afslut handling.
<b>Trin 6</b>	Vælg den foretrukne: Afslut handling.
<b>Trin 7</b>	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

## Sådan udsættes tilberedningsstarten


<b>Trin 1</b>	Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
<b>Trin 2</b>	Tryk på:  .
<b>Trin 3</b>	Indstil tilberedningstiden.
<b>Trin 4</b>	Tryk: ● ● ● .
<b>Trin 5</b>	Tryk på: Udskudt start.
<b>Trin 6</b>	Vælg værdien.
<b>Trin 7</b>	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

## Forlængelse af tilberedningstid

Når der er 10 % tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.

Tryk på **+1min** for at forlænge tilberedningstiden.

## Ændring af timerindstillinger

<b>Trin 1</b>	Tryk på:  .
<b>Trin 2</b>	Indstil timerværdien.

## Ændring af timerindstillinger

Trin 3

Tryk på: OK.

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

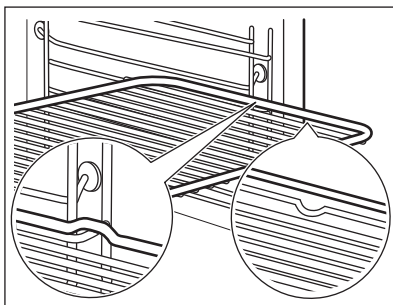
## 8. ANVENDELSE: TILBEHØR

### 8.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

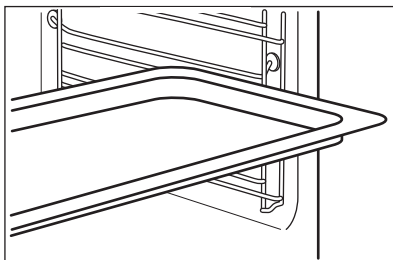
#### Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, .



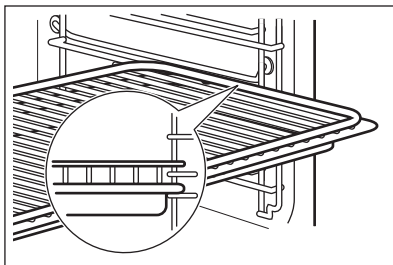
#### Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.




#### Grillrist, Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



## 8.2 Termometer

Termometer- måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med hver ovnfunktion.

Der skal indstilles to temperaturer:	
$^{\circ}\text{C}$ Ovntemperaturen: mindst 120 $^{\circ}\text{C}$ .	 Kernetemperaturen.

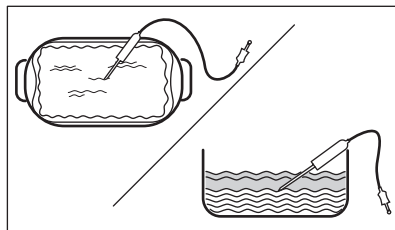
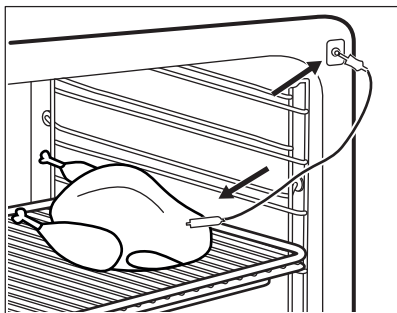
For de bedste madlavningsresultater:		
Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.	Brug den ikke til flydende retter.	Under tilberedning skal det forblive i retten.



Ovnen beregner en omtrentlig afslutning af tilberedningstiden. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

### Anvendelse: Termometer

<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen.
<b>Trin 2</b>	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
<b>Trin 3</b>	Indsæt: Termometer.

Kød, fjerkræ og fisk	Sammenkogte retter
Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.	Indsæt spidsen af Termometer nøjagtigt i midten af den sammenkogte ret. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af bagepladen til at understøtte silikonehåndtaget på Termometer. Spidsen af Termometer bør ikke røre bunden af en bageform.



<b>Trin 4</b>	Stik Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.
<b>Trin 5</b>	 - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.
<b>Trin 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed:</li> <li>• Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal.</li> <li>• Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal, og ovnen stopper.</li> </ul>
<b>Trin 7</b>	Vælg muligheden og tryk gentagne gange på: OK for at gå til hovedskærmen.
<b>Trin 8</b>	Tryk på: START . Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
<b>Trin 9</b>	Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>ADVARSEL!</b>              Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.           </div>


## Tag en genvej!



## 9. EKSTRAFUNKTIONER

### 9.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen.
<b>Trin 2</b>	Vælg den foretrukne indstilling.
<b>Trin 3</b>	Tryk på:  . Vælg: Favoritter.
<b>Trin 4</b>	Vælg: Gem aktuelle indstillinger.

# EKSTRAFUNKTIONER

<b>Trin 5</b>	Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på: OK.
↶ - tryk for at nulstille indstillingen. ⊗ - tryk for at annullere indstillingen.	



## 9.2 Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen.
<b>Trin 2</b>	Indstil en ovnfunktion.
<b>Trin 3</b>	☆, 🔒 - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.
Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.	

## 9.3 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

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

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid, Lavtemperaturstegning.

## 9.4 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.






## 10. RÅD OG TIPS






### 10.1 Anbefalinger til tilberedning

i
<p>Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.</p> <p>Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.</p> <p>Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.</p> <p>Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.</p>

### 10.2 Fugtig varmluft

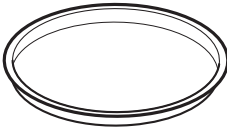
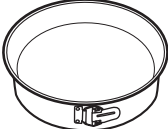


For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	140	2	15 - 25

		 (°C)		 (min.)
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

## 10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør







Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

 <b>Pizzaform</b>	 <b>Bageform</b>	 <b>Ramekiner</b>	 <b>Tærtbundform</b>
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

## 10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

### Oplysninger til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

 <b>BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Bagværk i form</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	35 - 50	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	70 - 90	1









## BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager








Brug ovnens tredje ristposition.

		 (°C)	 (min.)
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 40
Smørkager / Kagesnitter, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	160	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30



## BAGNING PÅ FLERE RIBBER. Småkager

		 (°C)	 (min.)	
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4

# VEDLIGEHOEDELSSE OG RENGØRING



Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.



Grill med den maksimale temperaturindstilling.



(min.)



Toast

Grillstegning

1 - 3

5

Oksesteak, vendes undervejs

Grillstegning

24 - 30

4

## 11. VEDLIGEHOEDELSSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengørings-  
midler

Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.


Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdags-  
brug

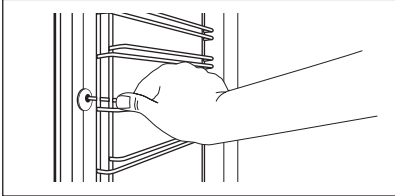
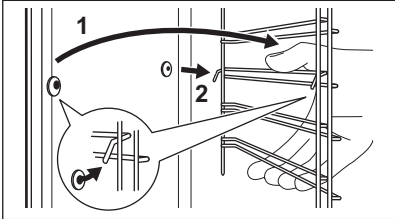
Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.

	<p>Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.</p>
<p><b>Tilbehør</b></p>	<p>Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.</p>

## 11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

<p><b>Trin 1</b></p>	<p>Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.</p>	
<p><b>Trin 2</b></p>	<p>Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.</p>	
<p><b>Trin 3</b></p>	<p>Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.</p>	
<p><b>Trin 4</b></p>	<p>Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.</p>	

## 11.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.



### ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.





### FORSIGTIG!

Hvis der er andre apparater installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan skade ovnen.

### Før Pyrolyserengøring:

<p>Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.</p>	<p>Fjern al tilbehøret fra ovnen og de udtagelige ovnribber fra ovnen.</p>	<p>Rengør ovenbunden og det indvendige lågeglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.</p>
--	--	--

# VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Tænd for ovnen.	Tryk på:  / Rengøring.	Vælg rengøringstilstanden.
Valgmulighed	Rengøringstilstand	Varighed
Pyrolyserengøring, kort	Let rengøring	1 h
Pyrolyserengøring, normal	Normal rengøring	1 h 30 min
Pyrolyserengøring, intens	Grundig rengøring	3 h
 Når rengøringen starter, låses ovnens låge, og lampen er slukket. Køleblæseren arbejder med en højere hastighed.		
STOP – tryk for at stoppe rengøringen, før den er færdig. Brug ikke ovnen, før lågelås-symbolet forsvinder fra displayet.		

## Når rengøringen slutter:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Rengør ovnrummet med en blød klud.	Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.
---	------------------------------------	---

## 11.4 Husk rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.
Brug funktionen: Pyrolyserengøring.

## 11.5 Sådan fjerner og installerer du: Låge

Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af glaspaneler er forskelligt for forskellige modeller.

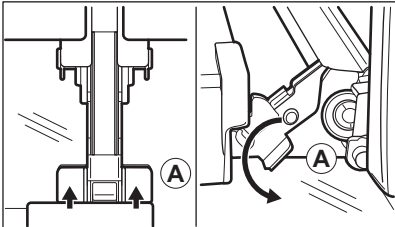
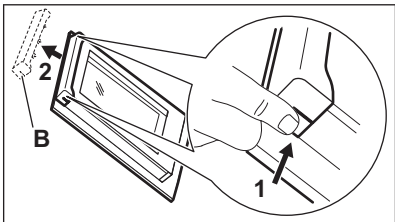
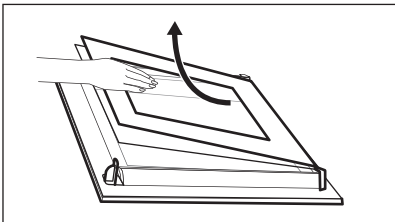


**ADVARSEL!**  
Døren er tung.



**FORSIGTIG!**  
Hånder forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

# VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

<b>Trin 1</b>	Åbn lågen helt.	
<b>Trin 2</b>	Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.	
<b>Trin 3</b>	Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.	
<b>Trin 4</b>	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
<b>Trin 5</b>	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
<b>Trin 6</b>	Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.	
<b>Trin 7</b>	Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.	
<b>Trin 8</b>	Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.	
<b>Trin 9</b>	Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen.	

## 11.6 Udskiftning: Lampe



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.

### Før du udskifter pæren:

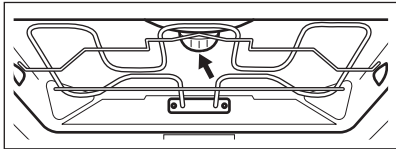
Trin 1	Trin 2	Trin 3
--------	--------	--------

# FEJLFINDING

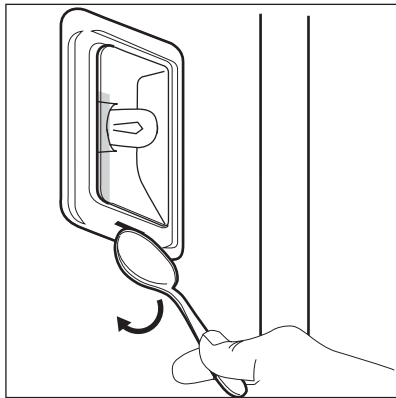
## Før du udskifter pæren:

Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.
--	------------------------------	------------------------------------

## Toplampe

<b>Trin 1</b>	Drej glasset, og tag det af.	
<b>Trin 2</b>	Rengør glassdækslet.	
<b>Trin 3</b>	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.	
<b>Trin 4</b>	Montér glassdækslet.	

## Sidelampe

<b>Trin 1</b>	Fjern den venstre hyldestøtte for at få adgang til pæren.	
<b>Trin 2</b>	Brug en smal, stump genstand (f.eks. en teske) til at fjerne glassdækslet.	
<b>Trin 3</b>	Rengør glassdækslet.	
<b>Trin 4</b>	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.	
<b>Trin 5</b>	Montér glassdækslet.	
<b>Trin 6</b>	Montér venstre hyldestøtte.	




## 12. FEJLFINDING






### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 12.1 Hvad gør du, hvis ...



 Ovnens tændes ikke eller bliver ikke opvarmet	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Kogesektionen er ikke tilsluttet strømmen, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om ovnen er tilsluttet korrekt til strømmen.
Uret er ikke indstillet.	Indstil uret. Se detaljer i kapitlet "Urfunktioner", Indstilling: Urfunktioner.
Lågen er ikke lukket korrekt.	Luk lågen helt.
Sikringen er sprunget.	Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
Børnesikringen er slået til.	Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.

 Komponenter	
 Beskrivelse	 Afhjælpning
Pæren er sprunget.	Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovnpære.



Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

## 12.2 Håndtering: Fejlkode

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
C2 - Termometer er i ovnrummet under Pyrolyserengøring.	Fjern Termometer.

# ENERGIEFFEKTIV

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
C3 - lågen er ikke helt lukket under Pyrolyse-rengøring.	Luk lågen.
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt Termometer helt ind i stikket.
F240, F439 - berøringselementerne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på berøringselementerne.
F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til kontrolpanelet.	Sluk for ovnen, og tænd igen.

## 12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

# 13. ENERGIEFFEKTIV

## 13.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark\*

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BD742P 944188657 BPE742280M 944188671 BPK742280B 944188649 BPK742280M 944188640 BPK742280T 944188651
Energieffektivitetsindeks	61.2
Energieffektivitetsklasse	A++



Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	71 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BD742P	34.5 kg
	BPE742280M	35.0 kg
	BPK742280B	34.5 kg
	BPK742280M	34.5 kg
	BPK742280T	34.5 kg

\* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.  
 For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.  
 For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

## 13.2 Energibesparelse



Ovnen indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnlågen er lukket, når ovnen bruges. Åbn ikke lågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

### Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

# MENUSTRUKTUR

---

## Restvarme

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 min., slukkes varmelegemerne automatisk tidligere med visse ovnfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

## Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

## Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

## Fugtig varmluft


Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

## 14. MENUSTRUKTUR

---

### 14.1 Menu

Tryk på  for at åbne Menu.

Menupunkt		Applikation
Hjælp til tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Rengøring		Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

### 14.2 Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Pyrolyserengøring, kort	Varighed: 1 h.

Undermenu	Applikation
Pyrolyserengøring, normal	Varighed: 1 h 30 min.
Pyrolyserengøring, intens	Varighed: 3 h.

## 14.3 Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når funktionen er slået til, vises teksten "Child Lock" (Børnesikring) på displayet, når du tænder for ovnen. Vælg kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge for at aktivere ovnens brug. Når børnesikringen er slået til, og ovnen er slået fra, er ovnlågen låst. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren kan lade sig gøre med børnesikringen slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Husk rengøring	Slår påmindelsen til og fra.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

## 14.4 Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringsfelterne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.

# DET ER NEMT!

Undermenu	Beskrivelse
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

## 14.5 Undermenu for: Service






Undermenu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

# 15. DET ER NEMT!




## Inden første anvendelse skal du indstille:




Sprog	Lysstyrke display	Panelsignal	Signal volume	Aktuel tid
-------	-------------------	-------------	---------------	------------




## Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på kontrolpanelet og displayet:

 TIL / FRA	 Menu	 Favoritter	 Timer	 Termometer	START / STOP
---	--	--	---	--	-----------------

## Start med at bruge ovnen

<b>Hurtig start</b>	Tænd for ovnen, og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	<b>Trin 1</b>	<b>Trin 2</b>	<b>Trin 3</b>
		Tryk på og hold: 	 ... - vælg den foretrukne funktion.	Tryk på: START .
<b>Hurtigt sluk</b>	Sluk for ovnen når som helst på hvilken som helst skærm eller meddelelse.	 - tryk og hold, indtil ovnen slukkes.		

Start tilberedning				
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 - tryk for at tænde ovnen.	 ... - vælg ovnfunktion.	 - indstil temperaturen.	OK - tryk for at bekræfte.	START - tryk for at starte tilberedning.

Lær at tilberede mad hurtigt				
Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:				
Hjælp til tilberedning	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
	Tryk: 	Tryk på: 	Tryk:  Hjælp til tilberedning.	Vælg retten.

Brug hurtigfunktioner til at indstille tilberedningstiden	
<b>10 % Finish assist</b> Brug 10% Finish assist til at forlænge tiden, når der er 10 % af tilberedningstiden er tilbage.	Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på <b>+1min.</b>

## 16. TAG EN GENVEJ!

Her kan du se alle de nyttige genveje. Du finder dem også i de særlige kapitler i brugervejledningen.

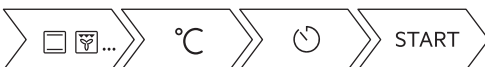
### Indstilling: Ovnfunktioner



### Indstilling: Hjælp til tilberedning



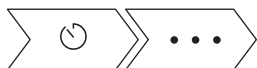
### Indstilling: Tilberedningstid



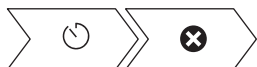
# TAG EN GENVEJ!

---

Sådan udskyder du: Start og afslutning på tilberedning



Sådan annullerer du: Indstil timer





Anvendelse: Termometer



## 17. MILJØHENSYN

---

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

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



Registreer je product voor een betere service:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


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

## KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

<b>1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....</b>	<b>40</b>	<b>3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....</b>	<b>47</b>
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	40	3.1 Algemeen overzicht.....	47
1.2 Algemene veiligheid.....	41	3.2 Accessoires.....	47
<b>2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....</b>	<b>42</b>	<b>4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....</b>	<b>48</b>
2.1 Installeren.....	42	4.1 Bedieningspaneel.....	48
2.2 Elektrische aansluiting.....	43	4.2 Display.....	49
2.3 Gebruik.....	44	<b>5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....</b>	<b>50</b>
2.4 Onderhoud en reiniging.....	45	5.1 Eerste reiniging .....	50
2.5 Pyrolytische reiniging.....	45	5.2 Eerste verbinding.....	50
2.6 Binnenverlichting.....	46	5.3 Eerste voorverwarming.....	50
2.7 Service.....	46		
2.8 Verwijdering.....	46		

<b>6. DAGELIJKS GEBRUIK.....</b>	<b>51</b>	<b>11.2</b> Hoe te verwijderen:	
<b>6.1</b> Instellen: Verwarmingsfuncties.....	51	Inschuifrails/.....	66
<b>6.2</b> Instellen: Kook- En Bakassistent... 51		<b>11.3</b> Hoe gebruikt u:	
<b>6.3</b> Verwarmingsfuncties.....	52	Pyrolytische reiniging.....	66
<b>6.4</b> Notities over: Warmelucht		<b>11.4</b> Reinigingsherinnering.....	67
(vochtig).....	54	<b>11.5</b> Verwijderen en installeren: Deur..	67
<b>7. KLOKFUNCTIES.....</b>	<b>55</b>	<b>11.6</b> Hoe te vervangen: Lamp.....	68
7.1 Omschrijving klokfuncties.....	55	<b>12. PROBLEEMOPLOSSING.....</b>	<b>69</b>
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	55	<b>12.1</b> Wat te doen als.....	70
<b>8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR</b>		<b>12.2</b> Hoe te beheren: Foutcodes.....	70
<b>GEBRUIK: ACCESSOIRES.....</b>	<b>57</b>	<b>12.3</b> Servicegegevens.....	71
<b>8.1</b> Accessoires plaatsen.....	57	<b>13. ENERGIEZUINIGHEID.....</b>	<b>71</b>
<b>8.2</b> Voedselsensor.....	58	<b>13.1</b> Productinformatie en	
<b>9. EXTRA FUNCTIES.....</b>	<b>60</b>	productinformatieblad*.....	71
<b>9.1</b> Hoe kan ik opslaan: Favorieten.....	60	<b>13.2</b> Energiebesparing.....	72
<b>9.2</b> Toetsenblokkering.....	60	<b>14. MENUSTRUCTUUR.....</b>	<b>73</b>
<b>9.3</b> Automatische uitschakeling.....	61	<b>14.1</b> Menu.....	73
<b>9.4</b> Koelventilator.....	61	<b>14.2</b> Submenu voor: Reinigen.....	74
<b>10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....</b>	<b>61</b>	<b>14.3</b> Submenu voor: Opties.....	74
<b>10.1</b> Kookadviezen.....	61	<b>14.4</b> Submenu voor: Instelling.....	75
<b>10.2</b> Warmelucht (vochtig).....	61	<b>14.5</b> Submenu voor: Service.....	75
<b>10.3</b> Warmelucht (vochtig) –		<b>15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....</b>	<b>75</b>
aanbevolen accessoires.....	62	<b>16. DOE HET OP EEN SNELLERE</b>	
<b>10.4</b> Kooktafels voor testinstituten.....	63	<b>MANIER!.....</b>	<b>76</b>
<b>11. ONDERHOUD EN REINIGING.....</b>	<b>65</b>	<b>17. MILIEUBESCHERMING.....</b>	<b>77</b>
<b>11.1</b> Opmerkingen over			
schoonmaken.....	65		

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

---

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk,



zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuis en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Verwijder vóór pyrolytische reiniging alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

### 2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.

- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouweenheid moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

## 2.2 Elektrische aansluiting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.

- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.

- wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## 2.4 Onderhoud en reiniging



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## 2.5 Pyrolytische reiniging



### **WAARSCHUWING!**

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
  - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzettingen.
  - eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
  - zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.

- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
  - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

## 2.6 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.8 Verwijdering



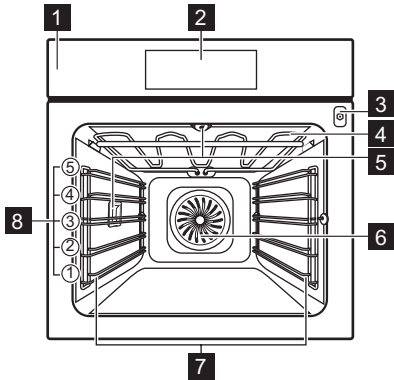
### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht

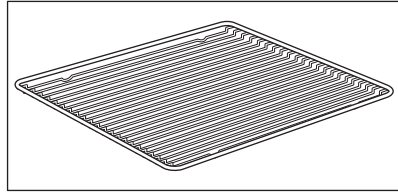


- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Opening voor de voedsensor
- 4** Verwarmingselement
- 5** Lamp
- 6** Ventilator
- 7** Inschuifrails, verwijderbaar
- 8** Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

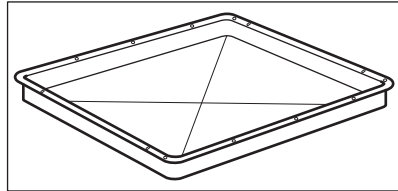
#### Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



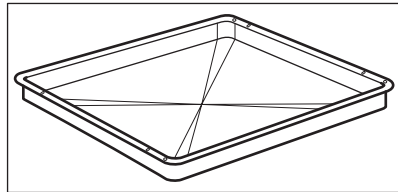
#### Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



#### Grill-/braadpan

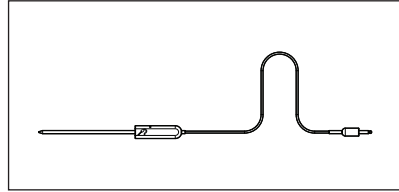
Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



# HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

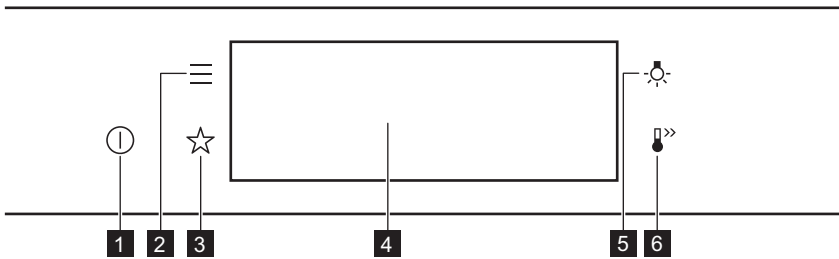
## Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



## 4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

### 4.1 Bedieningspaneel




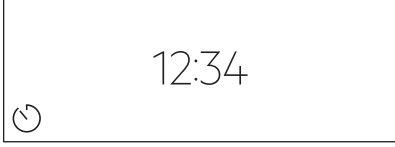

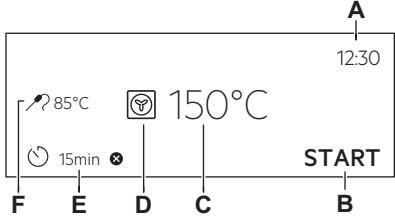
<b>1</b>	Aan / UIT	Houd ingedrukt om de oven in en uit te schakelen.
<b>2</b>	Menu	Geeft een overzicht van de ovenfuncties.
<b>3</b>	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
<b>4</b>	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
<b>5</b>	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
<b>6</b>	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.

 <b>Druk</b>	 <b>Verplaatsen</b>	 <b>Ingedrukt houden</b>
Raak het oppervlak aan met de vingertop.	Schuif de vingertop over het oppervlak.	Raak het oppervlak 3 seconden aan.




# HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

## 4.2 Display

	<p>Na het inschakelen wordt op de display het hoofdscherm met de verwarmingsfunctie en de standaardtemperatuur weergegeven.</p>
	<p>Als u de oven 2 minuten niet gebruikt, gaat de display naar stand-by.</p>
	<p>Wanneer u kookt, worden op de display de ingestelde functies en andere beschikbare opties weergegeven.</p>
	<p>Display met ingestelde toetsfuncties.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Dagtijd</li> <li>B. BEGIN/STOP</li> <li>C. Temperatuur</li> <li>D. Verwarmingsfuncties</li> <li>E. Timer</li> <li>F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)</li> </ul>






### Indicatielampjes op de display

**Basisindicatielampjes:** om op de display te navigeren.

<p style="text-align: center;"><b>OK</b></p> <p>Om de selectie/instelling te bevestigen.</p>	<p style="text-align: center;">&lt;</p> <p>Om één niveau terug te gaan in het menu.</p>	<p style="text-align: center;">↶</p> <p>Om de laatste handeling ongedaan te maken.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Om de opties in en uit te schakelen.</p>
--	---	--	--

**Geluidsalarm functie-indicatielampjes** - wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.

# VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

 De functie is ingeschakeld.	 De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.	 Het geluidsalarm staat uit.
<b>Indicatielampjes timer</b>		
 De functie instellen: Uitgestelde start.	 Om de instelling te annuleren.	

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging



		
<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.	Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

### 5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid display, Toetstonen, Geluidsvolume, Dagtijd.


### 5.3 Eerste voorverwarming

	<b>Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.</b>
<b>Stap 1</b>	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
<b>Stap 2</b>	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven één uur werken.



**Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.**

### Stap 3

Stel de maximale temperatuur in voor de functie:   
Laat de oven 15 minuten werken.

 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



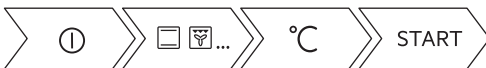
### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

<b>Stap 1</b>	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
<b>Stap 2</b>	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
<b>Stap 3</b>	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: <b>OK</b> . Op het display verschijnt: temperatuur.
<b>Stap 4</b>	Instellen: temperatuur. Druk op: <b>OK</b> .
<b>Stap 5</b>	Druk op: <b>START</b> . Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
<b>Stap 6</b>	Schakel de oven uit.

**Doe het op een snellere manier!**



### 6.2 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.



Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

# DAGELIJKS GEBRUIK

- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer




<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Druk op: 
<b>Stap 3</b>	Druk op:  . Voer in: Kook- En Bakassistent.
<b>Stap 4</b>	Kies een gerecht of een voedseltype.
<b>Stap 5</b>	Druk op: START .







**Doe het op een snellere manier!**





## 6.3 Verwarmingsfuncties







### STANDAARD

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <b>Bevroren gerechten</b>	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 <b>Boven + onderwarmte</b>	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 <b>Pizza-functie</b>	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 <b>Onderwarmte</b>	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 <b>Brood bakken</b>	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.
 <b>Deeg laten rijzen</b>	Om het rijsp proces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.

## SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <b>Inmaken</b>	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 <b>Drogen</b>	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p><b>Borden warmen</b></p>	Om borden voor het serveren op te warmen.
 <p><b>Ontdooien</b></p>	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 <p><b>Gratineren</b></p>	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruenen.
 <p><b>Lage temperatuur garen</b></p>	Voor het bereiden van mals, sappig braadstuk.
 <p><b>Warm houden</b></p>	Om eten warm te houden.
 <p><b>Warmelucht (vochtig)</b></p>	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

## 6.4 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.


## 7. KLOKFUNCTIES

### 7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Controleert hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.

### 7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen	
<b>Stap 1</b>	Druk op: Dagtijd.
<b>Stap 2</b>	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De bereidingstijd instellen	
<b>Stap 1</b>	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de tijd in. Druk op: OK.



**Doe het op een snellere manier!**





# KLOKFUNCTIES

---

## De eindoptie kiezen

<b>Stap 1</b>	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de bereidingstijd in.
<b>Stap 4</b>	Druk op: ● ● ● .
<b>Stap 5</b>	Druk op: Actie beëindigen.
<b>Stap 6</b>	Kies je voorkeur: Actie beëindigen.
<b>Stap 7</b>	Druk op:  . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

## Het begin van het koken uitstellen

<b>Stap 1</b>	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de bereidingstijd in.
<b>Stap 4</b>	Druk op: ● ● ● .
<b>Stap 5</b>	Druk op: Uitgestelde start.
<b>Stap 6</b>	Kies de waarde.
<b>Stap 7</b>	Druk op:  . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

## De bereidingstijd verlengen


Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.

Druk op **+1min** om de kooktijd te verlengen.



# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

## De timerinstellingen wijzigen

**Stap 1** Druk op: .

**Stap 2** Stel de timerwaarde in.

**Stap 3** Druk op: OK.

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

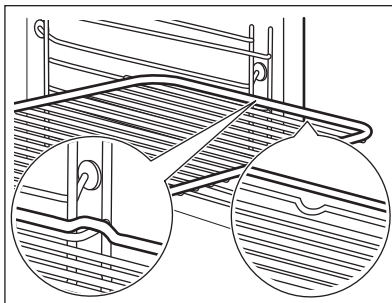
## 8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

### 8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

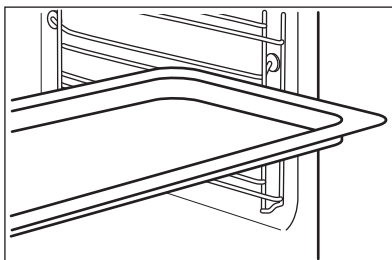
#### Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



#### Bakplaat / Diepe schaal:

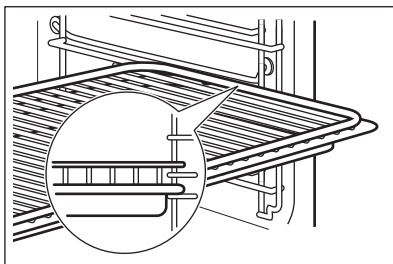
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

## Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal:


Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



## 8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel. Je kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

### Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

$^{\circ}\text{C}$ De oventemperatuur: (minimaal 120 $^{\circ}\text{C}$ ).	 De kerntemperatuur.
---	--

### Voor de beste kookresultaten:

Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.	Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.	Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.
---	--	--

De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

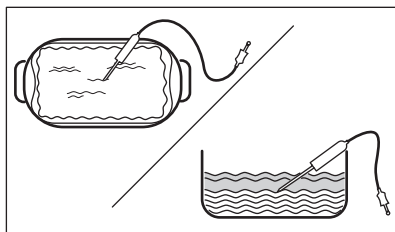
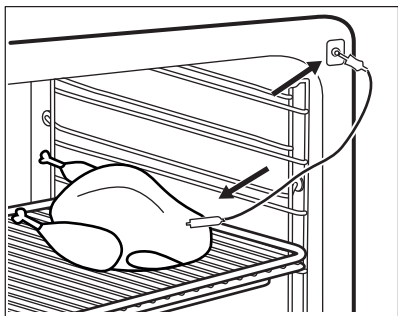
## Hoe gebruikt u: Voedselsensor

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
<b>Stap 3</b>	Invoegen: Voedselsensor.
<b>Vlees, gevogelte en vis</b>	<b>Stoofschotel</b>

# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

Steek de punt van de Voedselsensor indien mogelijk in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de Voedselsensor in het gerecht zit.

Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.



## Stap 4

Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.

## Stap 5

 - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.

## Stap 6


- ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
  - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
  - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.

## Stap 7

Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: **OK** om naar het hoofdscherm te gaan.

## Stap 8

Druk op: **START**.  
Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.

<b>Stap 9</b>	<p>Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>WAARSCHUWING!</b> Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.</p> </div>
---------------	---




**Doe het op een snellere manier!**



## 9. EXTRA FUNCTIES



### 9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer de gewenste instelling.
<b>Stap 3</b>	Druk op:  . Selecteer: Favorieten.
<b>Stap 4</b>	Selecteer: Huidige instellingen opslaan.
<b>Stap 5</b>	Druk op <b>+</b> om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op <b>OK</b> .
<p> - druk hierop om de instelling te resetten.</p> <p> - druk hierop om de instelling te annuleren.</p>	

### 9.2 Toetsenblokkering



Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Stel een verwarmingsfunctie in.
<b>Stap 3</b>	 ,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.

## 9.3 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

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

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Eindtijd, Lage temperatuur garen.

## 9.4 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

# 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

## 10.1 Kookadviezen








De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept. Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van de oven.

## 10.2 Warmelucht (vochtig)





Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

# AANWIJZINGEN EN TIPS

		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins (muffins), 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	140	2	15 - 25
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25

## 10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires







Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.







			
<b>Pizza pan</b>	<b>Ovenschaal</b>	<b>Ovenvormpjes</b>	<b>Blik voor flanbodem</b>
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

## 10.4 Kooktafels voor testinstituten

### Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

 <b>BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik</b>				
		 (°C)	 (min)	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	60 - 90	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	1

 <b>BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes</b>				
 <b>Gebruik de derde rekstand.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	25 - 40	
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	160	20 - 30	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 35	





# AANWIJZINGEN EN TIPS



## BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes








Gebruik de derde rekstand.

		 (°C)	 (min)
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30



## BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

		 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg / Deeg-greepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	25 - 45	1 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	23 - 40	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	35 - 50	1 / 4





Verwarm de lege oven 5 minuten voor.



Grill met de maximale temperatuurinstelling.



Toast

Grillen

1 - 3

5

Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien

Grillen

24 - 30

4

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigings-  
middelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.




Dagelijks ge-  
bruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

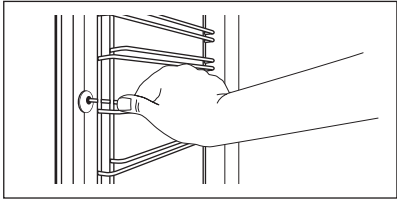
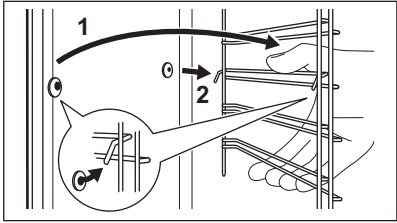
Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

# ONDERHOUD EN REINIGING

 <b>Accessoires</b>	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
<b>Stap 2</b>	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.	
<b>Stap 3</b>	Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.	
<b>Stap 4</b>	Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.	

## 11.3 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.



### WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.



### LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

### Vóór de Pyrolytische reiniging:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires uit de oven en de verwijderbare inschuifrails.	Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
--	---	---

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven in.	Druk op:  / Reinigen.	Selecteer de reinigingsmodus.
Optie	Reinigingsmodus	Duur
Pyrolytische reiniging, kort	Licht reinigen	1 h
Pyrolytische reiniging, normaal	Normaal reinigen	1 h 30 min
Pyrolytische reiniging, intensief	Grondig reinigen	3 h

 Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

STOP - druk hierop om het reinigen te stoppen voordat het is voltooid.  
Gebruik de oven niet totdat het deurvergrendelingsymbool van het display verdwijnt.

### Na afloop van het reinigen:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Maak de ruimte schoon met een zachte doek.	Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.
--	--	--

## 11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Pyrolytische reiniging.

## 11.5 Verwijderen en installeren: Deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.



### WAARSCHUWING!

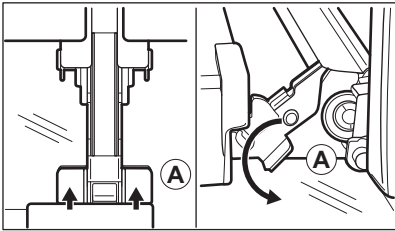
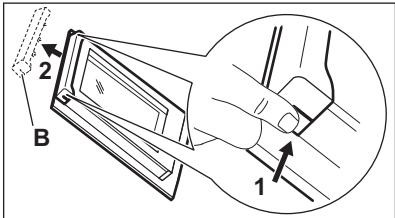
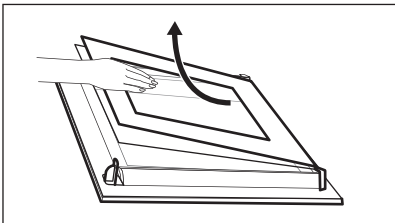
De deur is zwaar.



### LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

# ONDERHOUD EN REINIGING

<b>Stap 1</b>	Open de deur volledig.	
<b>Stap 2</b>	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
<b>Stap 3</b>	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	
<b>Stap 4</b>	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
<b>Stap 5</b>	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
<b>Stap 6</b>	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	
<b>Stap 7</b>	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
<b>Stap 8</b>	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	
<b>Stap 9</b>	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.	

## 11.6 Hoe te vervangen: Lamp



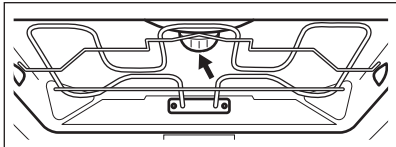
### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

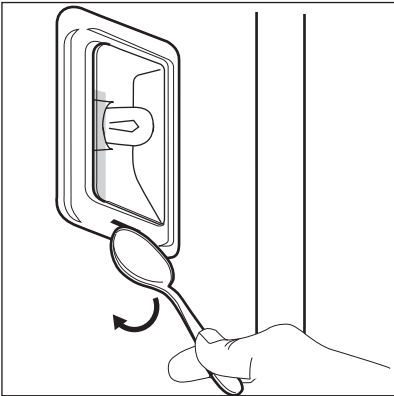
## Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

## Bovenlamp

<b>Stap 1</b>	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
<b>Stap 2</b>	Reinig de glasafdekking.	
<b>Stap 3</b>	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.	
<b>Stap 4</b>	Installeer het glazen deksel.	

## Zijlamp

<b>Stap 1</b>	Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.	
<b>Stap 2</b>	Gebruik een smal, stomp voorwerp (bijv. een theelepel) om het glazen deksel te verwijderen.	
<b>Stap 3</b>	Reinig de glasafdekking.	
<b>Stap 4</b>	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.	
<b>Stap 5</b>	Installeer het glazen deksel.	
<b>Stap 6</b>	Installeer de linker drager van het rek.	



## 12. PROBLEEMOPLOSSING






### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 12.1 Wat te doen als...


 De oven gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het lichtnet.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Klokfuncties', Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het Kinderslot van de oven is geactiveerd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.

 Onderdelen	
 Omschrijving	 Oplossing
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

## 12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

 <b>Code en omschrijving</b>	 <b>Oplossing</b>
C2 - de Voedselsensor bevindt zich in de ovenruimte tijdens Pyrolytische reiniging.	Haal de Voedselsensor eruit.
C3 - de deur is niet volledig gesloten tijdens Pyrolytische reiniging.	Sluit de deur.
F111 Voedselsensor - is niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker van Voedselsensor volledig in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het ovenstelsel kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel de oven uit en in.

## 12.3 Servicegegevens

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

<b>Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:</b>	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Productinformatie en productinformatieblad\*

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BD742P 944188657 BPE742280M 944188671 BPK742280B 944188649 BPK742280M 944188640 BPK742280T 944188651

# ENERGIEZUINIGHEID

Energie-efficiëntie-index	61,2	
Energie-efficiëntieklasse	A++	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1,09 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	71 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BD742P	34.5 kg
	BPE742280M	35.0 kg
	BPK742280B	34.5 kg
	BPK742280M	34.5 kg
	BPK742280T	34.5 kg

\* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.  
Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.  
Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Forniuzen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

## 13.2 Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.



Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

## **Koken met hete lucht**

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

## **Restwarmte**

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven blijft koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

## **Eten warm houden**

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

## **Koken met de verlichting uitgeschakeld**

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.


## **Warmelucht (vochtig)**

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

## 14. MENUSTRUCTUUR

### 14.1 Menu

Druk op  om te openen Menu.

Menu-item	Toepassing
Kook- En Bakassistent	Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen	Toont overzicht van de schoonmaak-programma's.
Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties	Voor het instellen van de ovenconfiguratie.

Menu-item		Toepassing
Instellingen	Instelling	Voor het instellen van de ovenconfiguratie.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

## 14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Pyrolytische reiniging, kort	Duur: 1 h.
Pyrolytische reiniging, normaal	Duur: 1 h 30 min.
Pyrolytische reiniging, intensief	Duur: 3 h.

## 14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Vorkomt accidentele activering van de oven. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst 'Kinderslot' op het scherm wanneer je de oven inschakelt. Om het ovengebruik in te schakelen, kies je de codeletters in alfabetische volgorde. Wanneer het Kinderslot is ingeschakeld en de oven is uitgeschakeld, wordt de ovendeur vergrendeld. Toegang tot de timer, de bediening op afstand en het lampje zijn beschikbaar met het kinderslot.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Deze is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

## 14.4 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van de oven in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor:  .
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

## 14.5 Submenu voor: Service

Submenu	Beschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

## 15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!


Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:


Taal	Helderheid display	Toetstonen	Geluidsvolume	Dagtijd
------	--------------------	------------	---------------	---------



Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:

 Aan / UIT	 Menu	 Favorieten	 Timer	 Voedselsensor	START / STOP
--	---	---	--	--	-----------------

# HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

Start met het gebruik van de oven				
<b>Snel starten</b>	Zet de oven aan en begin met koken met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>
		Ingedrukt houden: ①.	 ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START .
<b>Snel uit</b>	Schakel de oven, elk scherm of bericht op elk gewenst moment uit.	① - houd ingedrukt tot de oven uitschakelt.		

Begin met koken				
<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>	<b>Stap 4</b>	<b>Stap 5</b>
① - druk hierop om de oven in te schakelen.	 ... - selecteer de verwarmingsfunctie.	°C Instellen: temperatuur.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

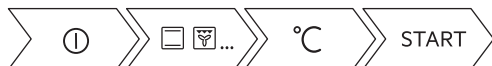
Leer snel koken				
<b>Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:</b>				
<b>Kook- En Bakassistent</b>	<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>	<b>Stap 4</b>
	Druk op: ①.	Druk op: 	Druk op:  Kook- En Bakassistent.	Kies het gerecht.

Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen	
<b>10% Finish assist</b> Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.	Druk op <b>+1min</b> om de bereidingstijd te verlengen.

## 16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

Hier ziet je alle handige snelkoppelingen. Je kunt ze ook vinden in de speciale hoofdstukken in de gebruikershandleiding.

### Instellen: Verwarmingsfuncties



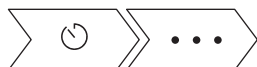
### Instellen: Kookassistentie



### Instellen: Kooktijd



### Uitstellen: Begin en einde van het koken




### Annuleren: Timer instellen



### Hoe gebruikt u: Voedselsensor



## 17. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

# CONTENTS

---

## FOR PERFECT RESULTS

---

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Register your product for better service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

---

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

---

<b>1. SAFETY INFORMATION.....</b>	<b>79</b>	<b>3. PRODUCT DESCRIPTION.....</b>	<b>85</b>
1.1 Children and vulnerable people safety.....	79	3.1 General overview.....	85
1.2 General Safety.....	80	3.2 Accessories.....	85
<b>2. SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>	<b>81</b>	<b>4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....</b>	<b>86</b>
2.1 Installation.....	81	4.1 Control panel.....	86
2.2 Electrical connection.....	82	4.2 Display.....	87
2.3 Use.....	83	<b>5. BEFORE FIRST USE.....</b>	<b>88</b>
2.4 Care and cleaning.....	83	5.1 Initial Cleaning .....	88
2.5 Pyrolytic cleaning.....	84	5.2 First connection.....	88
2.6 Internal lighting.....	84	5.3 Initial preheating.....	89
2.7 Service.....	85	<b>6. DAILY USE.....</b>	<b>89</b>
2.8 Disposal.....	85	6.1 How to set: Heating functions.....	89
		6.2 How to set: Assisted Cooking.....	90

6.3 Heating functions..... 90	11.3 How to use: Pyrolytic Cleaning.. 104
6.4 Notes on: Moist Fan Baking..... 92	11.4 Cleaning Reminder..... 104
<b>7. CLOCK FUNCTIONS..... 92</b>	11.5 How to remove and install: Door 105
7.1 Clock functions description..... 92	11.6 How to replace: Lamp..... 106
7.2 How to set: Clock functions..... 93	<b>12. TROUBLESHOOTING..... 107</b>
<b>8. HOW TO USE: ACCESSORIES..... 95</b>	12.1 What to do if..... 107
8.1 Inserting accessories..... 95	12.2 How to manage: Error codes.... 108
8.2 Food Sensor..... 96	12.3 Service data..... 108
<b>9. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 98</b>	<b>13. ENERGY EFFICIENCY..... 109</b>
9.1 How to save: Favourites..... 98	13.1 Product Information and Product Information Sheet*..... 109
9.2 Function lock..... 98	13.2 Energy saving..... 110
9.3 Automatic switch-off..... 98	<b>14. MENU STRUCTURE..... 110</b>
9.4 Cooling fan..... 99	14.1 Menu..... 110
<b>10. HINTS AND TIPS..... 99</b>	14.2 Submenu for: Cleaning..... 111
10.1 Cooking recommendations..... 99	14.3 Submenu for: Options..... 111
10.2 Moist Fan Baking..... 99	14.4 Submenu for: Setup..... 112
10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories..... 100	14.5 Submenu for: Service..... 112
10.4 Cooking tables for test institutes 101	<b>15. IT'S EASY!..... 112</b>
<b>11. CARE AND CLEANING..... 102</b>	<b>16. TAKE A SHORTCUT!..... 113</b>
11.1 Notes on cleaning..... 103	<b>17. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 114</b>
11.2 How to remove: Shelf supports .103	

## 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

# SAFETY INFORMATION

---

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 mains power supply cable 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.
- 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.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the oven cavity.

## 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 supplied with the appliance.
- 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 oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

## 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.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- 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 release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has 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.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - 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.
- Discoloration 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.
- 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.

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

- 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 Pyrolytic cleaning



### **WARNING!**

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.

## 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



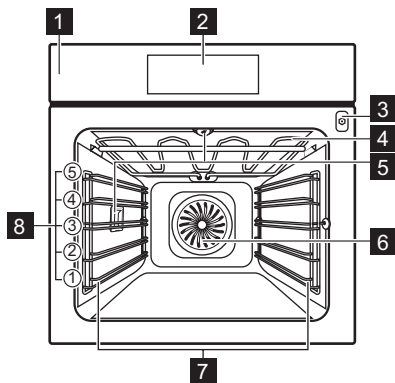
### WARNING!

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.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview

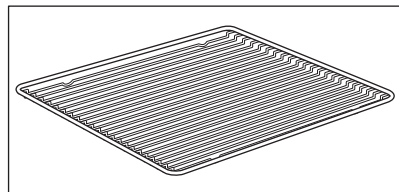


- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Socket for the food sensor
- 4 Heating element
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

### 3.2 Accessories

#### Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.

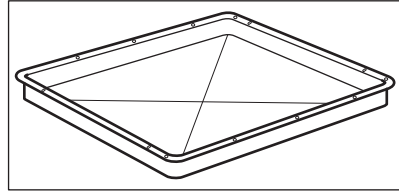


# HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

---

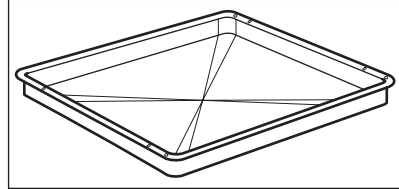
## Baking tray

For cakes and biscuits.



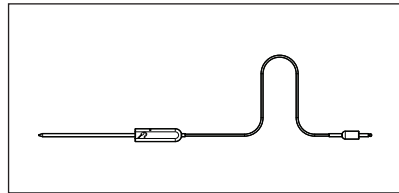
## Grill- / Roasting pan

To bake and roast or as a pan to collect fat.



## Food sensor

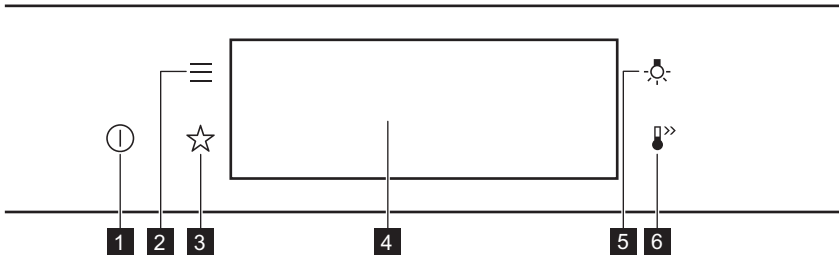
To measure the temperature inside food.



## 4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

---




### 4.1 Control panel



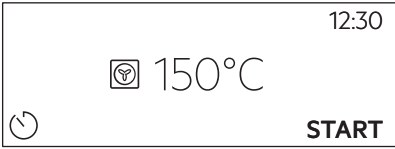
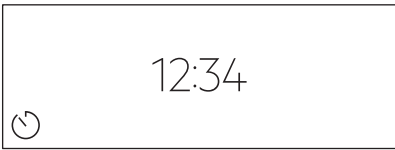

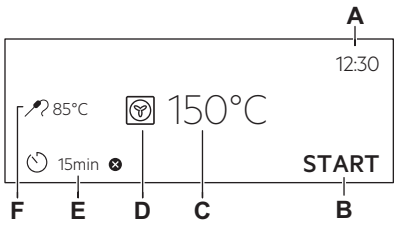
<b>1</b>	ON / OFF	Press and hold to turn the oven on and off.
<b>2</b>	Menu	Lists the oven functions.
<b>3</b>	Favourites	Lists the favourite settings.
<b>4</b>	Display	Shows the current settings of the oven.

# HOW TO TURN OVEN ON AND OFF










<b>5</b>	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
<b>6</b>	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

 <b>Press</b>	 <b>Move</b>	 <b>Press and hold</b>
Touch the surface with fingertip.	Slide fingertip over the surface.	Touch the surface for 3 seconds.

## 4.2 Display

	After turning on, the display shows the main screen with the heating function and the default temperature.
	If you do not use the oven for 2 minutes, the display goes to standby.
	When you cook, the display shows the set functions and other available options.
	Display with key functions set. A. Time of day B. START/STOP C. Temperature D. Heating functions E. Timer F. Food sensor (selected models only)




# BEFORE FIRST USE

<b>Display indicators</b>			
<b>Basic indicators</b> - to navigate on the display.			
 To confirm the selection / setting.	 To go one level back in the menu.	 To undo the last action.	 To turn the options on and off.
<b>Sound alarm function indicators</b> - when the set time of cooking ends, the signal sounds.			
 The function is on.	 The function is on. Cooking stops automatically.	 Sound alarm is off.	
<b>Timer indicators</b>			
 To set the function: Delayed start.		 To cancel the setting.	

## 5. BEFORE FIRST USE

	<b>WARNING!</b> Refer to Safety chapters.
--	--

### 5.1 Initial Cleaning

		
<b>Step 1</b>	<b>Step 2</b>	<b>Step 3</b>
Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.	Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

### 5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.  
 You have to set: Language, Display brightness, Key tones, Buzzer volume, Time of day.



## 5.3 Initial preheating



**Preheat the empty oven before the first use.**

<b>Step 1</b>	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
<b>Step 2</b>	Set the maximum temperature for the function: . Let the oven operate for 1 h.
<b>Step 3</b>	Set the maximum temperature for the function: . Let the oven operate for 15 min.
<p> The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.</p>	

## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 How to set: Heating functions

<b>Step 1</b>	Turn on the oven. The display shows the default heating function.
<b>Step 2</b>	Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
<b>Step 3</b>	Select the heating function and press: <b>OK</b> . The display shows: temperature.
<b>Step 4</b>	Set: temperature. Press: <b>OK</b> .
<b>Step 5</b>	Press: <b>START</b> . Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking.
STOP - press to turn off the heating function.	
<b>Step 6</b>	Turn off the oven.

**Take a shortcut!**



## 6.2 How to set: Assisted Cooking



Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic
- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:

- Rare or Less
- Medium
- Well done or More



<b>Step 1</b>	Turn on the oven.
<b>Step 2</b>	Press: 
<b>Step 3</b>	Press:  . Enter: Assisted Cooking.
<b>Step 4</b>	Choose a dish or a food type.
<b>Step 5</b>	Press: START .








Take a shortcut!





## 6.3 Heating functions

### STANDARD







Heating function	Application
 <p>Grill</p>	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 <p>Turbo Grilling</p>	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

Heating function	Application
 <b>True Fan Cooking</b>	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 <b>Frozen Foods</b>	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 <b>Conventional Cooking</b>	To bake and roast food on one shelf position.
 <b>Pizza Function</b>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 <b>Bottom Heat</b>	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 <b>Bread Baking</b>	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
 <b>Dough Proving</b>	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.

## SPECIALS

Heating function	Application
 <b>Preserving</b>	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 <b>Dehydrating</b>	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.

# CLOCK FUNCTIONS

Heating function	Application
 <b>Plate Warming</b>	To preheat plates for serving.
 <b>Defrost</b>	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 <b>Au Gratin</b>	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 <b>Slow Cooking</b>	To prepare tender, succulent roasts.
 <b>Keep Warm</b>	To keep food warm.
 <b>Moist Fan Baking</b>	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

## 6.4 Notes on: Moist Fan Baking

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 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" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

# 7. CLOCK FUNCTIONS


## 7.1 Clock functions description

Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.

Clock function	Application
End action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

## 7.2 How to set: Clock functions

How to set the clock	
<b>Step 1</b>	Press: Time of day.
<b>Step 2</b>	Set the time. Press: OK.

How to set cooking time	
<b>Step 1</b>	Choose the heating function and set the temperature.
<b>Step 2</b>	Press:  .
<b>Step 3</b>	Set the time. Press: OK.


### Take a shortcut!




How to choose end option	
<b>Step 1</b>	Choose the heating function and set the temperature.


# CLOCK FUNCTIONS

---

How to choose end option	
<b>Step 2</b>	Press:  .
<b>Step 3</b>	Set the cooking time.
<b>Step 4</b>	Press: ● ● ● .
<b>Step 5</b>	Press: End action.
<b>Step 6</b>	Choose the preferred: End action.
<b>Step 7</b>	Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to delay start of cooking	
<b>Step 1</b>	Set the heating function and the temperature.
<b>Step 2</b>	Press:  .
<b>Step 3</b>	Set the cooking time.
<b>Step 4</b>	Press: ● ● ● .
<b>Step 5</b>	Press: Delayed start.
<b>Step 6</b>	Choose the value.
<b>Step 7</b>	Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to extend cooking time	
When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.	
Press <b>+1min</b> to extend the cooking time.	

How to change timer settings	
<b>Step 1</b>	Press:  .

## How to change timer settings

**Step 2** Set the timer value.

**Step 3** Press: OK.

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

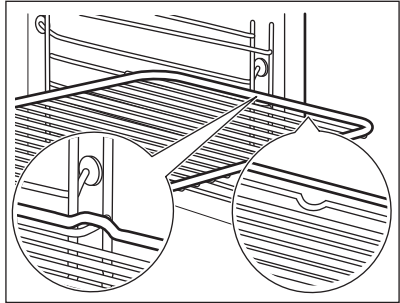
## 8. HOW TO USE: ACCESSORIES

### 8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

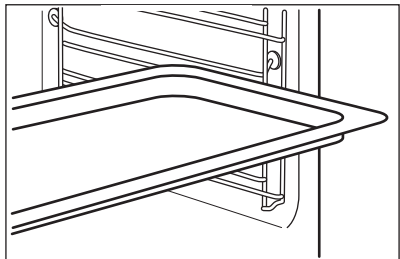
#### **Wire shelf:**

Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



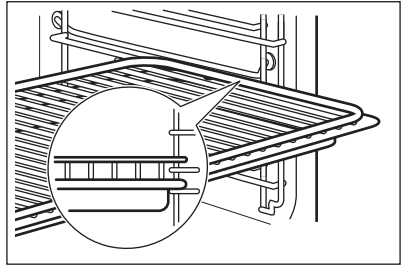
#### **Baking tray / Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



# HOW TO USE: ACCESSORIES

**Wire shelf, Baking tray / Deep pan:**  
Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



## 8.2 Food Sensor

Food Sensor- measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

**There are two temperatures to be set:**



The oven temperature: minimum 120 °C.



The core temperature.

**For the best cooking results:**

Ingredients should be at room temperature.

Do not use it for liquid dishes.

During cooking it must remain in the dish.

The oven calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the set oven function and the temperature.

## How to use: Food Sensor

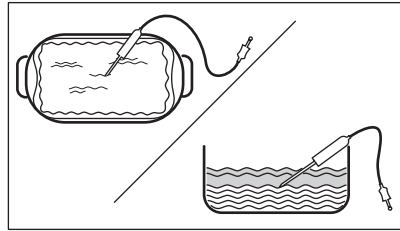
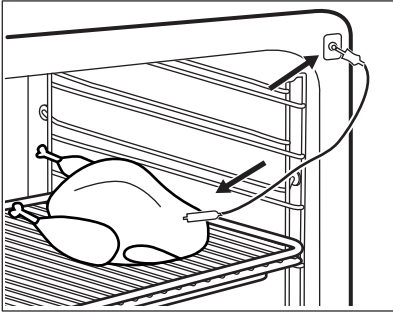
<b>Step 1</b>	Turn on the oven.
<b>Step 2</b>	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
<b>Step 3</b>	Insert: Food Sensor.
<b>Meat, poultry and fish</b>	<b>Casserole</b>



# HOW TO USE: ACCESSORIES

Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.


Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. 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.



## Step 4

Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven.  
The display shows the current temperature of: Food Sensor.

## Step 5

 - press to set the core temperature of the sensor.

## Step 6

- ● ● - press to set 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 oven stops.

## Step 7

Select the option and repeatedly press: **OK** to go to main screen.

## Step 8

Press: **START** .  
When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

## Step 9

Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.



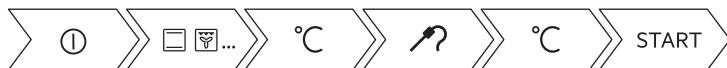
### **WARNING!**

There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

# ADDITIONAL FUNCTIONS

---

Take a shortcut!






## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

---



### 9.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

<b>Step 1</b>	Turn on the oven.
<b>Step 2</b>	Select the preferred setting.
<b>Step 3</b>	Press:  . Select: Favourites.
<b>Step 4</b>	Select: Save current settings.
<b>Step 5</b>	Press + to add the setting to the list of: Favourites. Press OK.
 - press to reset the setting.  - press to cancel the setting.	



### 9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

<b>Step 1</b>	Turn on the oven.
<b>Step 2</b>	Set a heating function.
<b>Step 3</b>	 ,  - press at the same time to turn on the function.
To turn off the function repeat step 3.	

### 9.3 Automatic switch-off

For safety reasons the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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


The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food sensor, End time, Slow Cooking.

## 9.4 Cooling fan

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






# 10. HINTS AND TIPS

## 10.1 Cooking recommendations







<p>The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.</p> <p>Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food. If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.</p> <p>For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints check the PNC number on the rating plate on the front frame of the oven cavity.</p>

## 10.2 Moist Fan Baking

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


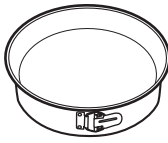

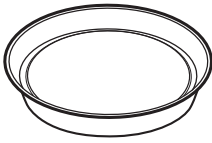
		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35

# HINTS AND TIPS

		 (°C)		 (min)
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

## 10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories







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







			
<b>Pizza pan</b>	<b>Baking dish</b>	<b>Ramekins</b>	<b>Flan base tin</b>
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

## 10.4 Cooking tables for test institutes

### Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.






 <b>BAKING ON ONE LEVEL. Baking in tins</b>				
		 (°C)	 (min)	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	35 - 50	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	60 - 90	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	70 - 90	1

 <b>BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits</b>				
 <b>Use the third shelf position.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 40	
Short bread / Pastry strips, preheat the empty oven	Conventional Cooking	160	20 - 30	
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 35	
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30	

# CARE AND CLEANING



## MULTILEVEL BAKING. Biscuits

		 (°C)	 (min)	
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 45	1 / 4
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	23 - 40	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	35 - 50	1 / 4







## GRILL



Preheat the empty oven for 5 minutes.



Grill with the maximum temperature setting.

		 (min)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4




# 11. CARE AND CLEANING



## WARNING!

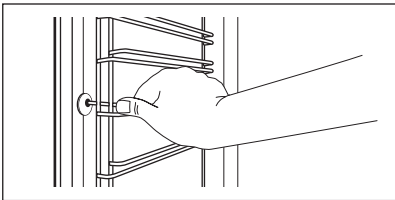
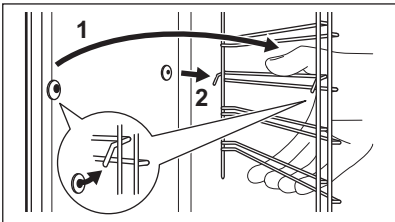
Refer to Safety chapters.

## 11.1 Notes on cleaning

 <p><b>Cleaning Agents</b></p>	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.
 <p><b>Everyday Use</b></p>	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.
 <p><b>Accessories</b></p>	Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft 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 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

<b>Step 1</b>	Turn off the oven and wait until it is cold.	
<b>Step 2</b>	Pull the front of the shelf support away from the side wall.	
<b>Step 3</b>	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.	
<b>Step 4</b>	Install the shelf supports in the opposite sequence.	

# CARE AND CLEANING

## 11.3 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.



### WARNING!

There is a risk of burns.





### CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

### Before the Pyrolytic Cleaning:

Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories and removable shelf supports.	Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
--	--	---

Step 1	Step 2	Step 3
Turn on the oven.	Press:  / Cleaning.	Select the cleaning mode.
Option	Cleaning mode	Duration
Pyrolytic cleaning, quick	Light cleaning	1 h
Pyrolytic cleaning, normal	Normal cleaning	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense	Thorough cleaning	3 h

 When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. The cooling fan works at a higher speed.

STOP - press to stop the cleaning before it is completed.  
Do not use the oven until the door lock symbol disappears from the display.

### When the cleaning ends:

Turn off the oven and wait until it is cold.	Clean the cavity with a soft cloth.	Remove the residue from the bottom of the cavity.
--	-------------------------------------	---

## 11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.



Use the function: Pyrolytic Cleaning.

## 11.5 How to remove and install: 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.

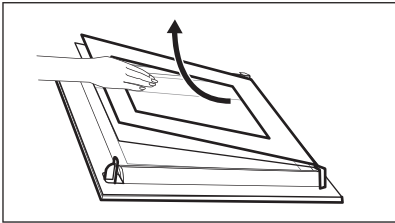


### CAUTION!

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

<b>Step 1</b>	Fully open the door.	
<b>Step 2</b>	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.	
<b>Step 3</b>	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.	
<b>Step 4</b>	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
<b>Step 5</b>	Pull the door trim to the front to remove it.	
<b>Step 6</b>	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.	

# CARE AND CLEANING

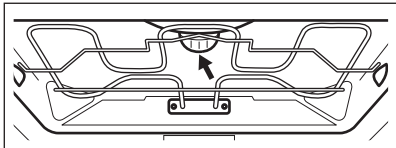
<b>Step 7</b>	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
<b>Step 8</b>	After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.	
<b>Step 9</b>	Install the smaller panel first, then the larger and the door.	

## 11.6 How to replace: Lamp

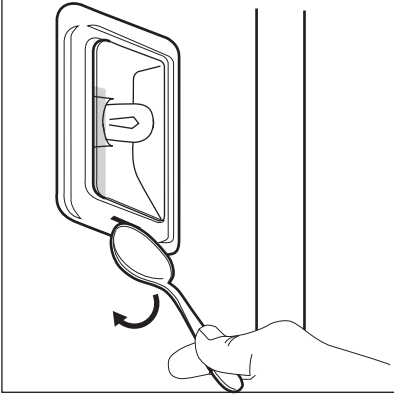
	<p><b>WARNING!</b> Risk of electric shock. The lamp can be hot.</p>
--	---

Before you replace the lamp:		
Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

## Top lamp

<b>Step 1</b>	Turn the glass cover to remove it.	
<b>Step 2</b>	Clean the glass cover.	
<b>Step 3</b>	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.	
<b>Step 4</b>	Install the glass cover.	

## Side lamp

<b>Step 1</b>	Remove the left shelf support to get access to the lamp.	
<b>Step 2</b>	Use a narrow, blunt object (e.g. a teaspoon) to remove the glass cover.	
<b>Step 3</b>	Clean the glass cover.	
<b>Step 4</b>	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.	
<b>Step 5</b>	Install the glass cover.	
<b>Step 6</b>	Install the left shelf support.	




## 12. TROUBLESHOOTING






### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

 <b>The oven does not turn on or does not heat up</b>	
 <b>Possible cause</b>	 <b>Remedy</b>
The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply.
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to "Clock Functions" chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The oven Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.



# TROUBLESHOOTING

 <b>Components</b>	
 <b>Description</b>	 <b>Remedy</b>
The lamp is burnt out.	Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.

Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

## 12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

 <b>Code and description</b>	 <b>Remedy</b>
C2 - the Food sensor is in the oven cavity during Pyrolytic Cleaning.	Take out the Food sensor.
C3 - the door is not fully closed during Pyrolytic Cleaning.	Close the door.
F111 - Food sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food sensor into the socket.
F240, F439 - 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 oven system cannot connect with the control panel.	Turn the oven off and on.

## 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 on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....

**We recommend that you write the data here:**

Serial number (S.N.)

.....

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Product Information and Product Information Sheet\*

Supplier's name	AEG	
Model identification	BD742P 944188657 BPE742280M 944188671 BPK742280B 944188649 BPK742280M 944188640 BPK742280T 944188651	
Energy Efficiency Index	61.2	
Energy efficiency class	A++	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	71 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BD742P	34.5 kg
	BPE742280M	35.0 kg
	BPK742280B	34.5 kg
	BPK742280M	34.5 kg
	BPK742280T	34.5 kg

# MENU STRUCTURE

---

\* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.  
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.  
For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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

## 13.2 Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

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**

If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some oven functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

### **Keep food warm**

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal 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.

### **Moist Fan Baking**

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. MENU STRUCTURE

---

### 14.1 Menu

Press  to open Menu.

Menu item	Application
Assisted Cooking	Lists automatic programmes.

Menu item		Application
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the oven configuration.
Settings	Setup	To set the oven configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

## 14.2 Submenu for: Cleaning

Submenu	Application
Pyrolytic cleaning, quick	Duration: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal	Duration: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense	Duration: 3 h.

## 14.3 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the oven. When the option is on, the text "Child Lock" appears on the display when you turn on the oven. To enable the oven use, choose the code letters in the alphabetical order. When the Child Lock is on and the oven is turned off the oven door is locked. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the Child Lock on.
Fast Heat Up	Shortens heat up time. It is available only for some of the oven functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.

# IT'S EASY!

---

Submenu	Application
Time indication	Turns the clock on and off.
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.

## 14.4 Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the oven language.
Display brightness	Sets the display brightness.
Key tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for: ①.
Buzzer volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of day	Sets the current time and date.

## 14.5 Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo mode	Activation / deactivation code: 2468
Software version	Information about software version.
Reset all settings	Restores factory settings.





# 15. IT'S EASY!

---




Before first use you have to set:				
Language	Display brightness	Key tones	Buzzer volume	Time of day






## Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:

 ON / OFF	 Menu	 Favourites	 Timer	 Food sensor	START / STOP
---	---	---	--	--	-----------------

## Start using the oven




<b>Quick start</b>	Turn on the oven and start cooking with the default temperature and time of the function.	<b>Step 1</b>	<b>Step 2</b>	<b>Step 3</b>
		Press and hold: 	 ... - select the preferred function.	Press: START .
<b>Quick Off</b>	Turn off the oven, any screen or message at any time.	 - press and hold until the oven turns off.		

## Start cooking

<b>Step 1</b>	<b>Step 2</b>	<b>Step 3</b>	<b>Step 4</b>	<b>Step 5</b>
 - press to turn on the oven.	 ... - select the heating function.	 - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - press to start cooking.

## Get to know how to cook quickly

### Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:

<b>Assisted Cooking</b>	<b>Step 1</b>	<b>Step 2</b>	<b>Step 3</b>	<b>Step 4</b>
	Press: 	Press: 	Press:  Assisted Cooking.	Choose the dish.

## Use quick functions to set the cooking time

<b>10% Finish assist</b> Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.	To extend the cooking time press <b>+1min</b> .
---	---

# TAKE A SHORTCUT!

---

## 16. TAKE A SHORTCUT!

---

Here you can see all the useful shortcuts. You can also find them in the dedicated chapters in the user manual.

### How to set: Heating functions



### How to set: Assisted cooking



### How to set: Cooking time



### How to delay: Start and end of cooking



### How to cancel: Set Timer





### How to use: Food Sensor



## 17. 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.

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil. Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série. Ces informations figurent sur la plaque signalétique.



Avertissement/Consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>116</b>	<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>123</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	117	3.1 Vue d'ensemble.....	123
1.2 Sécurité générale.....	117	3.2 Accessoires.....	123
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>118</b>	<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>124</b>
2.1 Installation.....	118	4.1 Bandeau de commande.....	124
2.2 Branchement électrique.....	119	4.2 Affichage.....	125
2.3 Utilisation.....	120	<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....</b>	<b>126</b>
2.4 Entretien et Nettoyage.....	121	5.1 Nettoyage initial .....	126
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	121	5.2 Première connexion.....	126
2.6 Éclairage interne.....	122	5.3 Préchauffage initial.....	126
2.7 Service.....	122		
2.8 Mise au rebut.....	122		

<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>127</b>	<b>11.2</b> Comment retirer : Supports de grille .....	142
<b>6.1</b> Comment régler : Modes de cuisson.....	127	<b>11.3</b> Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	142
<b>6.2</b> Comment régler : Cuisson assistée.....	128	<b>11.4</b> Nettoyage conseillé.....	143
<b>6.3</b> Modes de cuisson.....	128	<b>11.5</b> Comment démonter et installer : Porte.....	143
<b>6.4</b> Remarques sur : Circulation d'air humide.....	130	<b>11.6</b> Comment remplacer : Éclairage	144
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>131</b>	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>146</b>
<b>7.1</b> Description des fonctions de l'horloge.....	131	<b>12.1</b> Que faire si.....	146
<b>7.2</b> Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	131	<b>12.2</b> Comment gérer : Codes d'erreur.....	146
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>133</b>	<b>12.3</b> Données de maintenance.....	147
<b>8.1</b> Insertion des accessoires.....	133	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>147</b>
<b>8.2</b> Sonde de cuisson.....	134	<b>13.1</b> Informations produit et fiche d'informations produit*.....	147
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>136</b>	<b>13.2</b> Économie d'énergie.....	148
<b>9.1</b> Comment sauvegarder : Mes programmes.....	136	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>149</b>
<b>9.2</b> Verrouillage des touches.....	136	<b>14.1</b> Menu .....	149
<b>9.3</b> Arrêt automatique.....	137	<b>14.2</b> Sous-menu pour : Nettoyage.....	150
<b>9.4</b> Ventilateur de refroidissement.....	137	<b>14.3</b> Sous-menu pour : Options.....	150
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>137</b>	<b>14.4</b> Sous-menu pour : Configuration	150
<b>10.1</b> Recommandations de cuisson... 137		<b>14.5</b> Sous-menu pour : Service.....	151
<b>10.2</b> Circulation d'air humide.....	137	<b>15. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>151</b>
<b>10.3</b> Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	138	<b>16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....</b>	<b>152</b>
<b>10.4</b> Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	139	<b>17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>153</b>
<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>141</b>		
<b>11.1</b> Remarques concernant l'entretien.....	141		

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité du four.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### 2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

## 2.2 Branchement électrique



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :



- ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage interne



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut



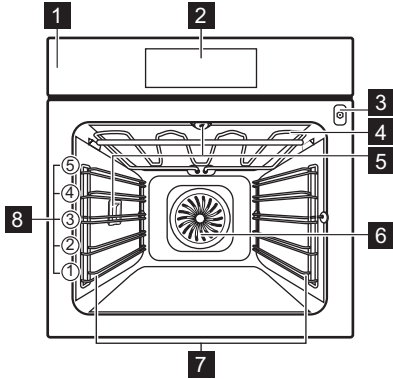
**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble

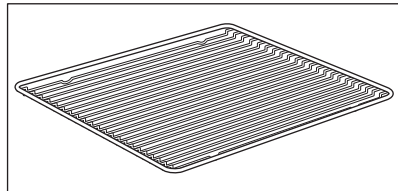


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
  
- 8 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

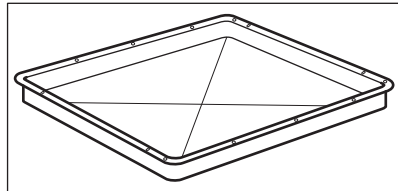
#### Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



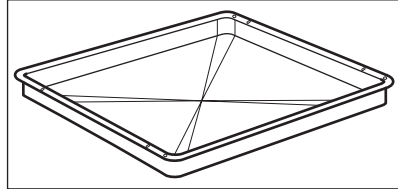
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



#### Plat à rôtir

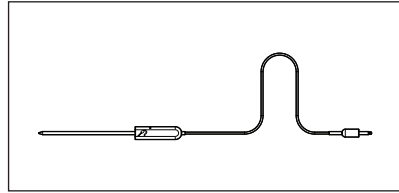
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

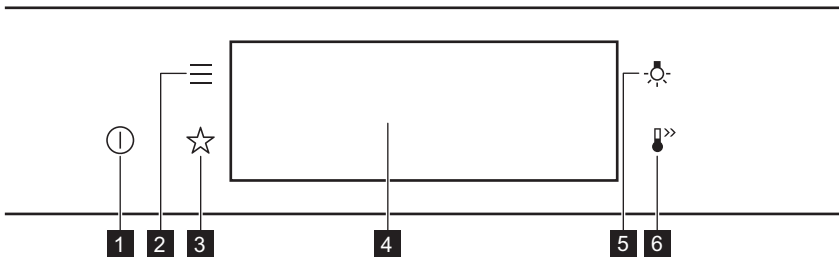
## Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.






## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 4.1 Bandeau de commande



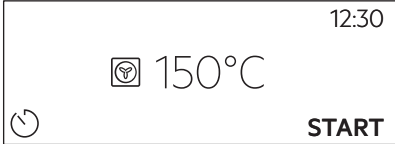
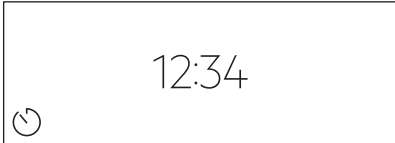
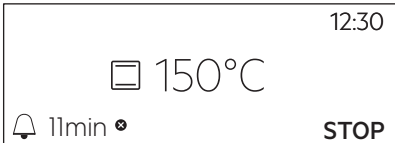
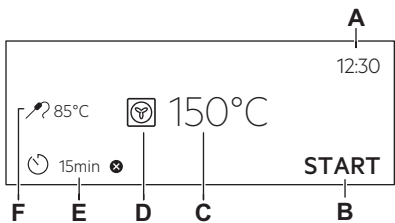
<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b>	Menu	Indique les fonctions du four.
<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

 <b>Appuyez sur la touche</b>	 <b>Déplacez</b>	 <b>Maintenez la touche</b>
---	--	---

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR





Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.
--	---	--

## 4.2 Affichage

	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
	Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.
	Affichage avec les principales fonctions réglées A. Heure actuelle B. DEMARRER/ARRETER C. Température D. Modes de cuisson E. Minuteur F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)




### Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.



 Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
--	--	---	--

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Son alarme indicateurs de fonction** - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.

 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.
---	---	---

## Voyants du minuteur

 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.	 Pour annuler le réglage.
---	---




# 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



## AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Nettoyage initial

		
<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

## 5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.

## 5.3 Préchauffage initial



**Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.**


### Étape 1

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.





**Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.**

**Étape 2**

Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

**Étape 3**

Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : <b>OK</b> . L'écran affiche : température.
<b>Étape 4</b>	Réglage : température. Appuyez sur <b>OK</b> .
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur <b>START</b> . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
<b>Étape 6</b>	Éteignez le four.

**Prenez un raccourci !**



## 6.2 Comment régler : Cuisson assistée



Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus



<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur  .
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
<b>Étape 4</b>	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur START .

Prenez un raccourci !










## 6.3 Modes de cuisson



### FONCTIONS STANDARD







Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.



Mode de cuisson	Application
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Cuisson de sole</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 <b>Cuisson du pain</b>	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 <b>Levée de pâte/pain</b>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

## PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 <b>Stérilisation</b>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <b>Déshydratation</b>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.

Mode de cuisson	Application
 <p><b>Chauffe-plats</b></p>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <p><b>Décongélation</b></p>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <p><b>Gratiner</b></p>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 <p><b>Cuisson basse température</b></p>	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 <p><b>Maintien au chaud</b></p>	Pour maintenir les aliments au chaud.
 <p><b>Circulation d'air humide</b></p>	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.

## 6.4 Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».


## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.

### 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

# FONCTIONS DE L'HORLOGE

Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Démarrage retardé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

## Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

## Comment modifier les réglages du minuteur

**Étape 1** Appuyez sur : .

**Étape 2** Réglez la valeur du minuteur.

**Étape 3** Appuyez sur : .

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

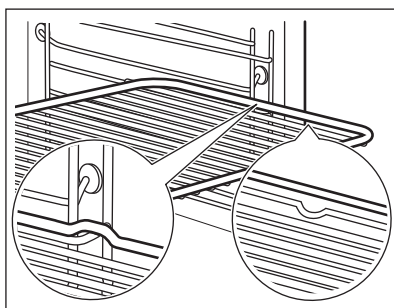
## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

### 8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

#### Grille métallique:

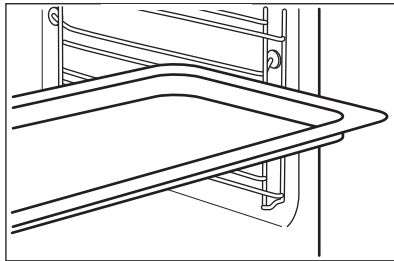
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

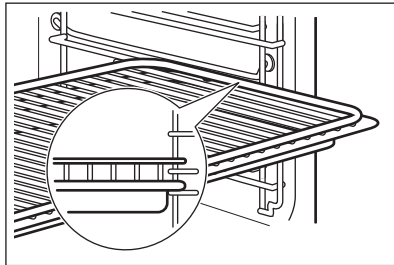
## Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



## Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

### Il y a deux températures à régler :



Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

### Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

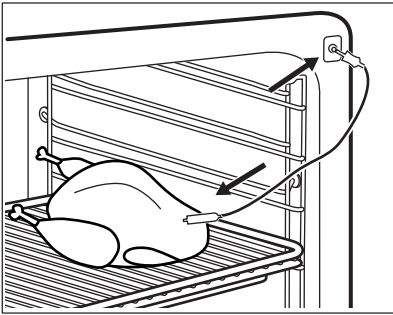
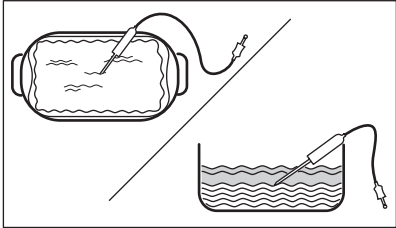

Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.


## Comment utiliser : Sonde de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

<b>Étape 3</b>	Insérez : Sonde de cuisson.	
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>	
<p>Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.</p>	<p>Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.</p>	
		
<b>Étape 4</b>	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.	
<b>Étape 5</b>	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.	
<b>Étape 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :</li> <li>• Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.</li> <li>• Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.</li> </ul>	
<b>Étape 7</b>	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : <b>OK</b> pour accéder à l'écran principal.	
<b>Étape 8</b>	<p>Appuyez sur : <b>START</b> .</p> <p>Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.</p>	

# FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

<b>Étape 9</b>	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.  <b>AVERTISSEMENT!</b> Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.
----------------	---




Prenez un raccourci !



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



### 9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

<b>Étape 1</b>	Mettez en fonctionnement le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez le réglage préféré.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.
 - appuyez pour réinitialiser le réglage.  - appuyez pour annuler le réglage.	

### 9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.



<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 3</b>	 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.



Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

### 9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

### 9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson








Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

### 10.2 Circulation d'air humide

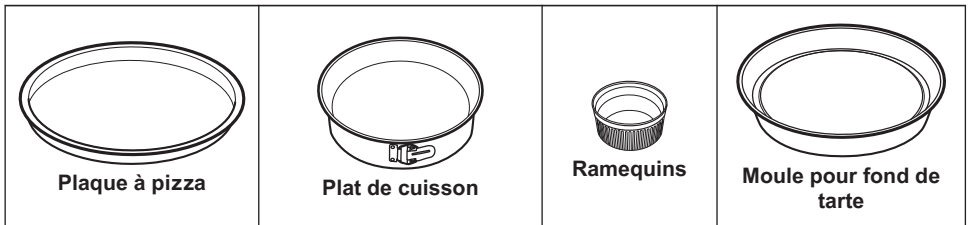
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

# CONSEILS

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

## 10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.















Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm
--	---	--	--

## 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

### Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

 <b>CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules</b>				
		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	35 - 50	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	70 - 90	1

 <b>CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs</b>				
 <b>Utilisez le troisième niveau de la grille.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40	
Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	160	20 - 30	





# CONSEILS



## CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs








Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30



## CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

		 (°C)	 (min)	
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	23 - 40	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	35 - 50	1 / 4



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



Pain grillé

Gril

1 - 3

5

Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson

Gril

24 - 30

4

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyeurs

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.




Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

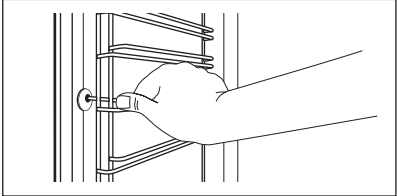
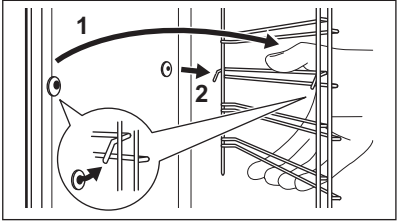
Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 <b>Accessoires</b>	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Comment retirer : Supports de grille


Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.	
<b>Étape 4</b>	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.	

## 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse



Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

	<b>AVERTISSEMENT!</b> Risque de brûlure.
--	---

	<b>ATTENTION!</b> Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.
--	---

### Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	--	---

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur :  / Nettoyage.	Sélectionnez le mode de nettoyage.
Option	Mode de nettoyage	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Nettoyage léger	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	Nettoyage normal	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Nettoyage complet	3 h
<p> Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.</p>		
<p>STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé. N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.</p>		

### Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.
--	--	---

## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



### AVERTISSEMENT!

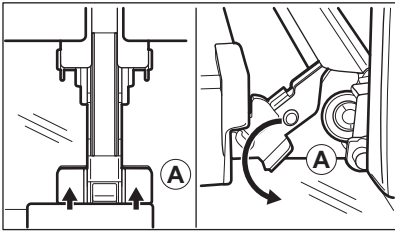
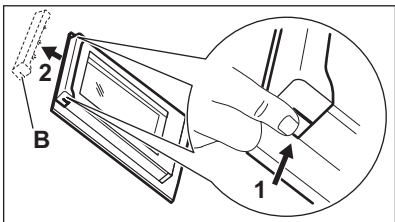
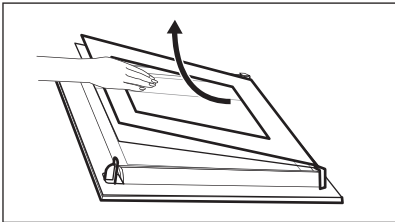
La porte est lourde.



### ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

<b>Étape 1</b>	Ouvrez entièrement la porte.	
<b>Étape 2</b>	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
<b>Étape 3</b>	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
<b>Étape 4</b>	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
<b>Étape 5</b>	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
<b>Étape 6</b>	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
<b>Étape 7</b>	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
<b>Étape 8</b>	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
<b>Étape 9</b>	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.	

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

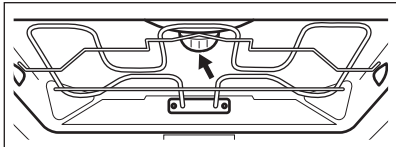
L'éclairage peut être chaud.



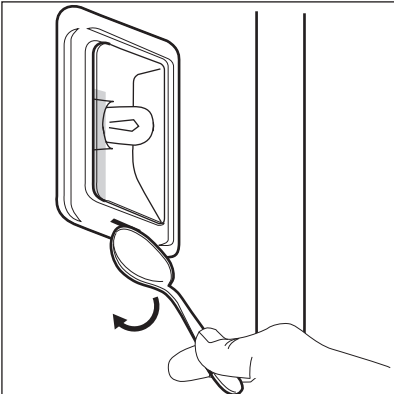
## Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.	

## Lampe latérale

Étape 1	Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.	
Étape 2	Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre.	
Étape 3	Nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 5	Installez le diffuseur en verre.	
Étape 6	Installez le support d'étagère gauche.	

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

La Sécurité enfants du four est activée.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



Composants



Description



Solution



L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

### 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
C2 - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Sortez la Sonde de cuisson.
C3 - La porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

## 12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations produit et fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BD742P 944188657 BPE742280M 944188671 BPK742280B 944188649 BPK742280M 944188640 BPK742280T 944188651

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Indice d'efficacité énergétique	61.2	
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BD742P	34.5 kg
	BPE742280M	35.0 kg
	BPK742280B	34.5 kg
	BPK742280M	34.5 kg
	BPK742280T	34.5 kg

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.  
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.  
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

## 13.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisson au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

## Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

## Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

## Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

## Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

## Circulation d'air humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

## 14. STRUCTURE DES MENUS

### 14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 3 h.

## 14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

## 14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.

Sous-menu	Description
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

## 14.5 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.


## 15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :				
Langue	Affichage Lumino- sité	Son touches	Volume alarme	Heure actuelle


Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :					
① Activez / Désactivez	≡ Menu	☆ Mes pro- grammes	⌚ Minuteur	🍴 Sonde de cuisson	START / STOP

# C'EST SIMPLE !

## Pour commencer à utiliser le four



<b>Démarrage rapide</b>	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
		Maintenez la touche ①.	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
<b>Arrêt rapide</b>	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	① - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		

## Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
① - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	°C - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

## Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

<b>Cuisson assistée</b>	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>	<b>Étape 4</b>
	Appuyez sur : ①.	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

## Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

### Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1 min.**



## 16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

### Comment régler : Modes de cuisson



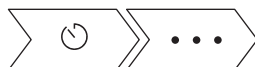
### Comment régler Cuisson assistée



### Comment régler : Heure de cuisson



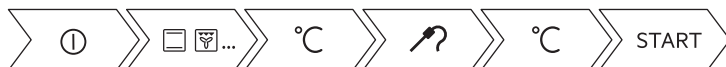
### Comment différer : Début et fin de cuisson





### Comment annuler : Régler le minuteur



### Comment utiliser : Sonde de cuisson



## 17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

---

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDENDIENST UND SERVICE

---


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>155</b>	<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....</b>	<b>162</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	155	3.1 Gesamtansicht.....	162
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	156	3.2 Zubehör.....	162
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....</b>	<b>157</b>	<b>4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....</b>	<b>163</b>
2.1 Montage.....	157	4.1 Bedienfeld.....	163
2.2 Elektrischer Anschluss.....	158	4.2 Display.....	164
2.3 Gebrauch.....	159	<b>5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....</b>	<b>165</b>
2.4 Reinigung und Pflege.....	160	5.1 Erste Reinigung .....	165
2.5 Pyrolysereinigung.....	160	5.2 Erste Verbindung.....	165
2.6 Innenbeleuchtung.....	161	5.3 Erstes Vorheizen.....	165
2.7 Wartung.....	161		
2.8 Entsorgung.....	161		

<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....</b>	<b>166</b>	<b>11.2 Entfernen: Einhängegitter .....</b>	<b>181</b>
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	166	<b>11.3 Benutzung:</b>	
6.2 Einstellung: Koch-Assistent.....	167	Pyrolytische Reinigung.....	182
6.3 Ofenfunktionen.....	167	<b>11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen....</b>	<b>183</b>
6.4 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	169	<b>11.5 Aus- und Einbau: Tür.....</b>	<b>183</b>
<b>7. UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>170</b>	<b>11.6 Austausch: Lampe.....</b>	<b>184</b>
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.	170	<b>12. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>185</b>
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	170	<b>12.1 Was zu tun ist, wenn .....</b>	<b>185</b>
<b>8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....</b>	<b>172</b>	<b>12.2 Handhabung: Fehlercodes.....</b>	<b>186</b>
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	172	<b>12.3 Servicedaten.....</b>	<b>187</b>
8.2 Temperatursensor.....	173	<b>13. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>187</b>
<b>9. ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>	<b>175</b>	<b>13.1 Produktinformationen und</b>	
9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	175	Produktinformationsblatt*.....	187
9.2 Tastensperre.....	176	<b>13.2 Energiesparen.....</b>	<b>188</b>
9.3 Automatische Abschaltung.....	176	<b>14. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>189</b>
9.4 Kühlgebläse.....	177	<b>14.1 Menü.....</b>	<b>189</b>
<b>10. TIPPS UND HINWEISE.....</b>	<b>177</b>	<b>14.2 Untermenü für: Reinigung.....</b>	<b>190</b>
<b>10.1 Garempfehlungen.....</b>	<b>177</b>	<b>14.3 Untermenü für: Optionen.....</b>	<b>190</b>
<b>10.2 Feuchte Umluft.....</b>	<b>177</b>	<b>14.4 Untermenü für: Setup.....</b>	<b>190</b>
<b>10.3 Feuchte Umluft -</b>		<b>14.5 Untermenü von: Service.....</b>	<b>191</b>
Empfohlenes Zubehör.....	178	<b>15. DAS IST GANZ EINFACH!.....</b>	<b>191</b>
<b>10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....</b>	<b>178</b>	<b>16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!..</b>	<b>192</b>
<b>11. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>180</b>	<b>17. INFORMATIONEN ZUR</b>	
11.1 Hinweise zur Reinigung.....	181	<b>ENTSORGUNG.....</b>	<b>193</b>

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

---

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem

Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.

- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempersensur).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehöerteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Garraum.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### 2.1 Montage

**WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schrantiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolysereinigung



### **WARNUNG!**

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängегitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.



- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.  
Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## 2.6 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.8 Entsorgung



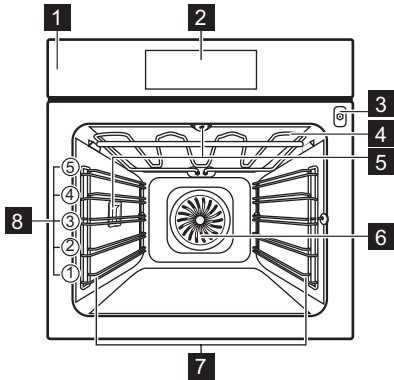
### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht

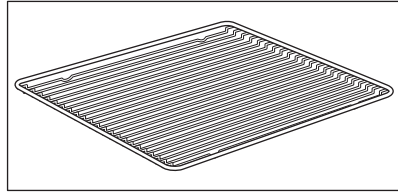


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Buchse für den Temperatursensor
- 4** Heizelement
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einschubschienen, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

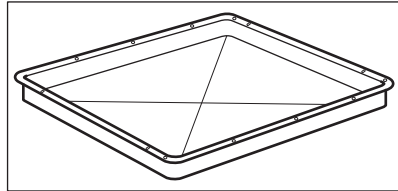
#### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



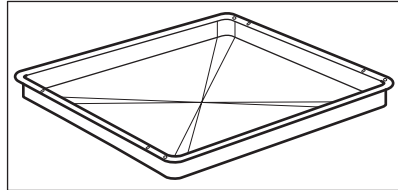
#### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



#### Brat- und Fettpfanne

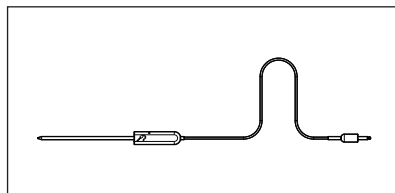
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

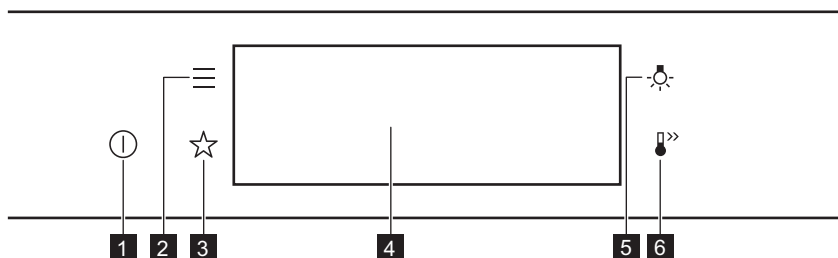
## Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



## 4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

### 4.1 Bedienfeld

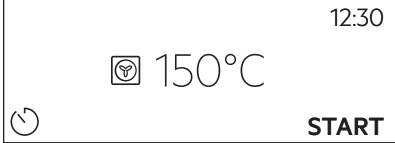
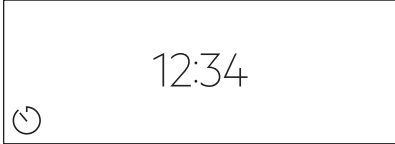

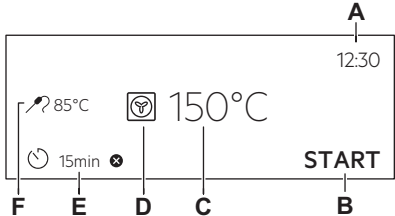


<b>1</b>	EIN / AUS	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
<b>2</b>	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
<b>3</b>	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
<b>4</b>	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
<b>5</b>	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
<b>6</b>	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

 <b>START drücken.</b>	 <b>Wischen</b>	 <b>Gedrückt halten</b>
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

## 4.2 Display

	<p>Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur an.</p>
	<p>Wenn Sie den Backofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.</p>
	<p>Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.</p>
	<p>Display mit Tastenfunktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Uhrzeit</li> <li>B. START/STOP</li> <li>C. Temperatur</li> <li>D. Ofenfunktionen</li> <li>E. Kurzzeitwecker</li> <li>F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)</li> </ul>




### Display-Anzeigen

#### Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.



<p><b>OK</b> Bestätigen der Auswahl / Einstellung.</p>	<p><b>&lt;</b> Zurückblättern um eine Menüebene.</p>	<p><b>↶</b> Rückgängig machen der letzten Aktion.</p>	<p><b>⏻</b> Ein- und Ausschalten der Optionen.</p>
--	--	---	--

**Alarmsignal Funktionsanzeigen** – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.
--	--	---

## Timer-Anzeigen

 Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.	 Abbrechen der Einstellung.
--	---




## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



### WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung

		
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

### 5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

### 5.3 Erstes Vorheizen



Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.


<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
------------------	--

# TÄGLICHER GEBRAUCH





Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

**Schritt 2**

Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:   
Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.

**Schritt 3**

Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:   
Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

 Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



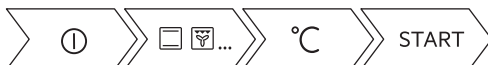
### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: <b>OK</b> . Das Display zeigt: Temperatur.
<b>Schritt 4</b>	Temperatur einstellen. Drücken Sie: <b>OK</b> .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: <b>START</b> . Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen.
Drücken Sie <b>STOP</b> , um die Ofenfunktion auszuschalten	
<b>Schritt 6</b>	Schalten Sie den Backofen aus.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



## 6.2 Einstellung: Koch-Assistent



Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor

Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr


<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie:  . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: START .

**Wählen Sie eine Verknüpfung!**











## 6.3 Ofenfunktionen


### STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 <p>Grill</p>	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.








# TÄGLICHER GEBRAUCH

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Heißluftgrillen</b>	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <b>Heißluft</b>	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 <b>Tiefkühlgerichte</b>	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketteen oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 <b>Ober-/Unterhitze</b>	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 <b>Pizzastufe</b>	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 <b>Unterhitze</b>	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 <b>Brot backen</b>	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
 <b>Gärstufe</b>	Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.

## SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Einkochen</b>	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).



Ofenfunktion	Gerät
 <b>Dörren</b>	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 <b>Teller wärmen</b>	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 <b>Auftauen</b>	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 <b>Überbacken</b>	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <b>Niedertemperaturgaren</b>	Für zarte, saftige Braten.
 <b>Warmhalten</b>	Zum Warmhalten von Speisen.
 <b>Feuchte Umluft</b>	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

## 6.4 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

## 7. UHRFUNKTIONEN


---

### 7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.


### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen


Einstellen der Uhr	
<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie: Uhrzeit.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Einstellen der Gardauer	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

## Wählen Sie eine Verknüpfung!



Auswählen der Option „Ende“	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Gardauer ein.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: ● ● ● .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.
<b>Schritt 6</b>	Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: <b>OK</b> . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Gardauer ein.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: ● ● ● .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: Zeitvorwahl.

# VERWENDUNG: ZUBEHÖR

---

## Verzögerung des Starts des Garvorgangs


<b>Schritt 6</b>	Wählen Sie den Wert.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: <b>OK</b> . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## Verlängern der Gardauer

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

## Ändern der Timer-Einstellungen

<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie den Timerwert ein.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: <b>OK</b> .

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

# 8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

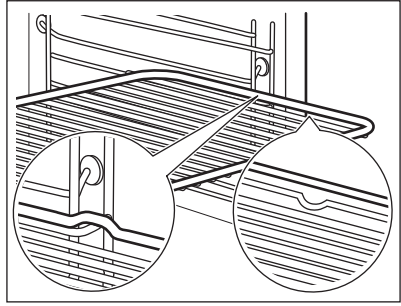
---

## 8.1 Einsetzen des Zubehörs

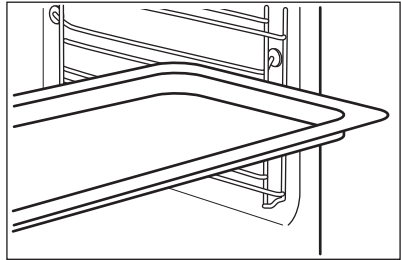
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

**Kombirost:**

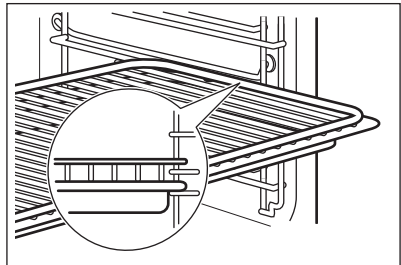
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.

**Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Kombirost, Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



## 8.2 Temperatursensor

Temperatursensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

**Es gibt zwei Temperatureinstellungen:**



Backofentemperatur: mindestens 120 °C.



Die Backofentemperatur.

# VERWENDUNG: ZUBEHÖR

## Für beste Garergebnisse:

Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.
---	---	--

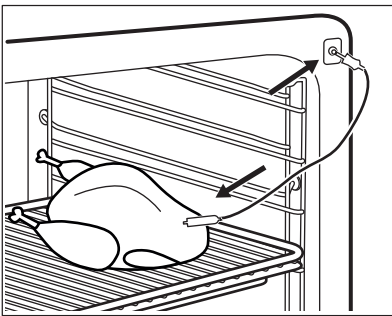
Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

## Benutzung: Temperatursensor

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
<b>Schritt 3</b>	Einsetzen: Temperatursensor.

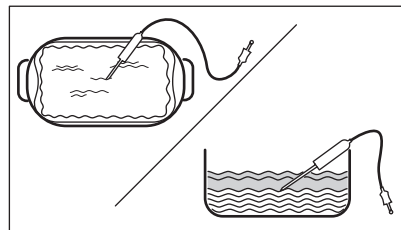
### Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor in der Speise befinden.






### Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu etwas Festes. Verwenden Sie den Rand des Gerichts, um den Silikongriff der Temperatursensor zu stützen. Die Spitze der Temperatursensor darf den Boden der Backform nicht berühren.



### Schritt 4

Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.

<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie  , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
<b>Schritt 6</b>	Drücken Sie  , um die bevorzugte Option einzustellen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.</li> <li>• Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.</li> </ul>
<b>Schritt 7</b>	Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: <b>OK</b> , um den Hauptbildschirm aufzurufen.
<b>Schritt 8</b>	Drücken Sie: <b>START</b> . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
<b>Schritt 9</b>	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>WARNUNG!</b>  Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen. </div>


**Wählen Sie eine Verknüpfung!**



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.

# ZUSATZFUNKTIONEN

<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie <b>+</b> , um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie <b>OK</b> .
↶ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken. ⊗ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.	



## 9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
<b>Schritt 3</b>	☆, ⏪ – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

## 9.3 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max.	3

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende, Niedertemperaturgaren.



## 9.4 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

## 10. TIPPS UND HINWEISE






### 10.1 Garempfehlungen








Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.  
Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.  
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.  
Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

### 10.2 Feuchte Umluft

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

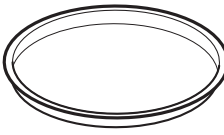
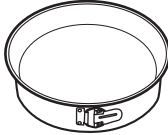

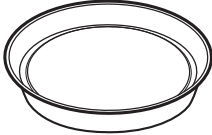
		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35

# TIPPS UND HINWEISE

		 (°C)		 (Min.)
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

## 10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

			
<b>Pizzapfanne</b>	<b>Backform</b>	<b>Förmchen</b>	<b>Tortenbodenform</b>
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser






## 10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen





		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen








Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteiggebäck / Feinge- bäck	Heißluft	140	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feinge- bäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Heißluft	150	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30

# REINIGUNG UND PFLEGE



## BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

		 (°C)	 (Min.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	23 - 40	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	35 - 50	1 / 4







## GRILL



Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.



Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		 (Min.)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4




## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

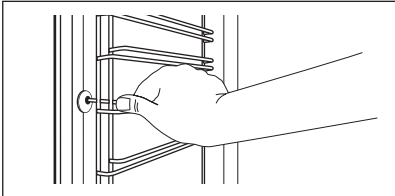
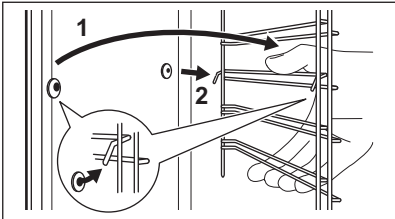
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 11.1 Hinweise zur Reinigung

 <p><b>Reinigungs- mittel</b></p>	<p>Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.</p>
	<p>Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.</p>
	<p>Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.</p>
 <p><b>Täglicher Ge- brauch</b></p>	<p>Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.</p>
	<p>Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.</p>
 <p><b>Zubehör</b></p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>

## 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

<p><b>Schritt 1</b></p>	<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p>	
<p><b>Schritt 2</b></p>	<p>Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.</p>	
<p><b>Schritt 3</b></p>	<p>Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.</p>	
<p><b>Schritt 4</b></p>	<p>Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.</p>	

## 11.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.



### WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.




### VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

### Vor dem Pyrolytische Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren Einhängegeräte.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
---	--	---

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen ein.	Drücken Sie:  /Reinigung.	Wählen Sie den Reinigungsmodus.
Option	Reinigungsmodus	Dauer
Pyrolytische Reinigung, kurz	Leichte Reinigung	1 h
Pyrolytische Reinigung, normal	Normale Reinigung	1 h 30 min
Pyrolytische Reinigung, intensiv	Gründliche Reinigung	3 h

 Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

STOP - zum vorzeitigen Ausschalten des Reinigungsvorgangs drücken.  
Verwenden Sie den Backofen nicht, bevor das Türverriegelungssymbol im Display erlischt.

### Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.
---	--	--

## 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Pyrolytische Reinigung.

## 11.5 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.



### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

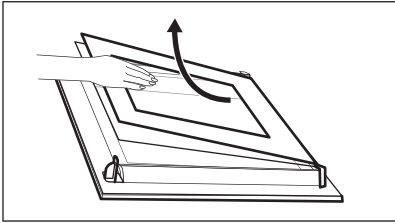


### VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
<b>Schritt 2</b>	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
<b>Schritt 3</b>	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	
<b>Schritt 4</b>	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
<b>Schritt 5</b>	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
<b>Schritt 6</b>	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	

# REINIGUNG UND PFLEGE

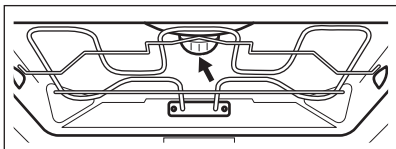
<b>Schritt 7</b>	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
<b>Schritt 8</b>	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
<b>Schritt 9</b>	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.	

## 11.6 Austausch: Lampe

	<b>WARNUNG!</b> Stromschlaggefahr. Die Lampe kann heiß sein.
--	--

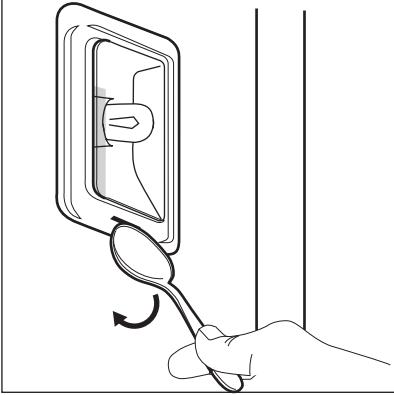
Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

## Obere Lampe

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
<b>Schritt 2</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 3</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
<b>Schritt 4</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung an.	



## Seitenlampe

<b>Schritt 1</b>	Entfernen Sie die linke Regalstütze, um an die Lampe zu gelangen.	
<b>Schritt 2</b>	Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.	
<b>Schritt 3</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 4</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
<b>Schritt 5</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung an.	
<b>Schritt 6</b>	Montieren Sie die linke Regalstütze.	




## 12. FEHLERSUCHE









### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

 <b>Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembesehung</b>
Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein; Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.



 <b>Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembesehung</b>
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.



 <b>Komponenten</b>	
 <b>Beschreibung</b>	 <b>Problembesehung</b>
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

## 12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
C2 – Der Temperatursensor befindet sich während der Pyrolytische Reinigung im Garraum.	Nehmen Sie den Temperatursensor heraus.
C3 – Die Tür ist während der Pyrolytische Reinigung nicht richtig geschlossen.	Tür schließen.
F111 – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

## 12.3 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

<b>Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:</b>	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt\*

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BD742P 944188657 BPE742280M 944188671 BPK742280B 944188649 BPK742280M 944188640 BPK742280T 944188651
Energieeffizienzindex	61.2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm

Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BD742P	34.5 kg
	BPE742280M	35.0 kg
	BPK742280B	34.5 kg
	BPK742280M	34.5 kg
	BPK742280T	34.5 kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.  
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B  
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampfofen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

## 13.2 Energiesparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

### **Garen mit Heißluft**

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

## Restwärme

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

## Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

## Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.


## Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

# 14. MENÜSTRUKTUR

## 14.1 Menü

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

Menüpunkt		Gerät
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Einstellen der Backofenkonfiguration.
Einstellungen	Setup	Einstellen der Backofenkonfiguration.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

## 14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Verwendung
Pyrolytische Reinigung, kurz	Dauer: 1 h.
Pyrolytische Reinigung, normal	Dauer: 1 h 30 min.
Pyrolytische Reinigung, intensiv	Dauer: 3 h.

## 14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Backofen einschalten. Um den Backofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet und der Backofen ausgeschaltet ist, wird die Ofentür verriegelt. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe sind mit eingeschalteter Kindersicherung möglich.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

## 14.4 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Backofen-Sprache.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.

Untermenü	Beschreibung
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

## 14.5 Untermenü von: Service






Untermenü	Bezeichnung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

## 15. DAS IST GANZ EINFACH!


**Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:**


Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Uhrzeit
---------	------------	------------	------------	---------



**Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:**

 EIN / AUS	 Menü	 Favoriten	 Kurzzeitwecker	 Temperatur-sensor	START / STOP
--	---	--	---	--	--------------

# DAS IST GANZ EINFACH!

Beginnen Sie mit der Benutzung des Backofens				
<b>Schnellstart</b>	Schalten Sie den Backofen ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>
		Drücken und halten Sie: ①.	 ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START .
<b>Schnellabschaltung</b>	Schalten Sie den Backofen jederzeit bei jeder Bildschirmanzeige oder Meldung aus.	① - drücken und gedrückt halten, bis der Backofen aus ist.		

Beginnen Sie mit dem Kochen				
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>	<b>Schritt 4</b>	<b>Schritt 5</b>
① - Drücken, um den Backofen einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	°C - Einstellung der Temperatur.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen				
<b>Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:</b>				
<b>Koch-Assistent</b>	<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>	<b>Schritt 4</b>
	Drücken Sie: ①.	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  .	Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer	
<b>10% Finish Assist</b> Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.	Drücken Sie zur Verlängerung der Gardauer <b>+1min.</b>



## 16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.

**Einstellung: Ofenfunktionen**



**Einstellung: Koch-Assistent**



**Einstellung: Garzeitdauer**



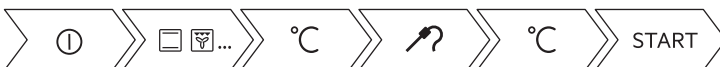
**Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs**



**Abbrechen: Timer-Einstellung**



**Benutzung: Temperatursensor**



## 17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

**Ihre Pflichten als Endnutzer**

# WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

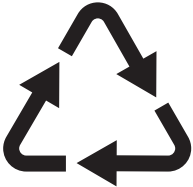
---



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

## Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

## Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und

Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

## **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

## PER RISULTATI PERFETTI

---

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

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

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

---

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

## INDICE

---

<b>1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>197</b>	<b>3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....</b>	<b>204</b>
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	197	3.1 Panoramica generale.....	204
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.	198	3.2 Accessori.....	204
<b>2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>199</b>	<b>4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO.....</b>	<b>205</b>
2.1 Installazione.....	199	4.1 Pannello dei comandi.....	205
2.2 Collegamento elettrico.....	200	4.2 Display.....	206
2.3 Utilizzo:.....	201	<b>5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....</b>	<b>207</b>
2.4 Pulizia e cura.....	202	5.1 Pulizia iniziale .....	207
2.5 Pulizia pirolitica.....	202	5.2 Prima connessione.....	207
2.6 Illuminazione interna.....	203	5.3 Preriscaldamento iniziale.....	207
2.7 Assistenza.....	203		
2.8 Smaltimento.....	203		

<b>6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....</b>	<b>208</b>
6.1 Come impostare:	
Funzioni cottura.....	208
6.2 Come impostare: Cottura guidata	209
6.3 Funzioni cottura.....	209
6.4 Note su: Cottura ventilata umida.	211
<b>7. FUNZIONI DEL TIMER.....</b>	<b>212</b>
7.1 Descrizione funzioni orologio.....	212
7.2 Come impostare:	
Funzioni Orologio.....	212
<b>8. COME USARE: ACCESSORI.....</b>	<b>215</b>
8.1 Inserimento di accessori.....	215
8.2 Termosonda.....	216
<b>9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....</b>	<b>218</b>
9.1 Come salvare: Preferiti.....	218
9.2 Blocco tasti.....	218
9.3 Spegnimento automatico.....	219
9.4 Ventola di raffreddamento.....	219
<b>10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI....</b>	<b>220</b>
10.1 Consigli di cottura.....	220
10.2 Cottura ventilata umida.....	220
10.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati.....	221
10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test.....	221
<b>11. PULIZIA E CURA.....</b>	<b>223</b>
11.1 Note sulla pulizia.....	224
11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano .....	224
11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi.....	225
11.4 Promemoria Pulizia.....	226
11.5 Procedura di rimozione e installazione: Porta.....	226
11.6 Come sostituire: Lampadina.....	227
<b>12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....</b>	<b>228</b>
12.1 Cosa fare se.....	229
12.2 Come gestire: Codici di errore...	229
12.3 Dati dell'Assistenza.....	230
<b>13. EFFICIENZA ENERGETICA.....</b>	<b>230</b>
13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto*.....	230
13.2 Risparmio energetico.....	231
<b>14. STRUTTURA DEL MENU.....</b>	<b>232</b>
14.1 Menu.....	232
14.2 Sottomenu per: Pulizia.....	233
14.3 Sottomenu per: Opzioni.....	233
14.4 Sottomenu per: Configurazione.	233
14.5 Sottomenu per: Assistenza tecnica.....	234
<b>15. È SEMPLICE!.....</b>	<b>234</b>
<b>16. PRENDI UNA SCORCIATOIA!.....</b>	<b>235</b>
<b>17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..</b>	<b>236</b>

## 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

---

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

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e

conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

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

### **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.

- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità del forno.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

### 2.1 Installazione

**AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	578 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	1027 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

## 2.2 Collegamento elettrico



### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.



- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

## 2.3 Utilizzo:



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Pulizia e cura



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.5 Pulizia pirolitica



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni/Incendi/Emissioni chimiche (Fumi) in Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per Pirolisi o prima del Primo Utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
  - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.
  - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per Pirolisi.
- Tenere bambini lontano dall'apparecchiatura mentre è in corso la pulizia pirolitica. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.

- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per Pirolisi.
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei Forni Pirolitici.
  - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per Pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei Forni Pirolitici quando il programma di pulizia automatica per Pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per Pirolisi in tutti i Forni Pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i Forni Pirolitici/Residui di Cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi bambini o persone affette da malattie.

## 2.6 Illuminazione interna



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.

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

## 2.7 Assistenza

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

## 2.8 Smaltimento



### **AVVERTENZA!**

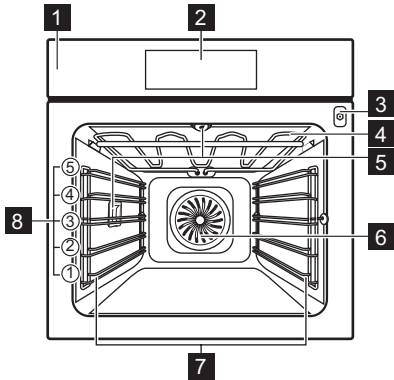
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

---

### 3.1 Panoramica generale

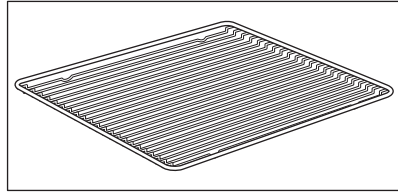


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Presa per la termosonda
- 4** Resistenza
- 5** Lampadina
- 6** Ventola
- 7** Supporto ripiano, rimovibile
- 8** Posizioni ripiano

### 3.2 Accessori

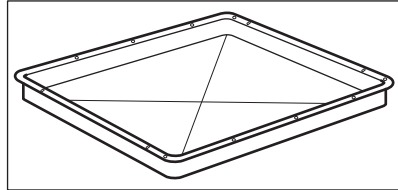
#### Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.



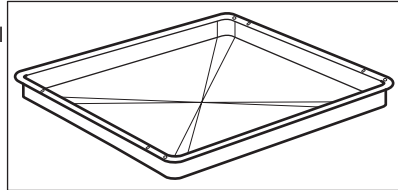
#### Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



#### Leccarda

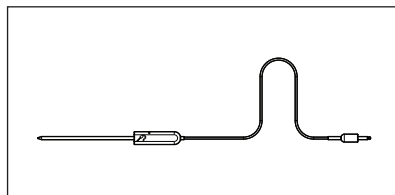
Per cuocere al forno e arrostiti o per raccogliere il grasso.



# COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

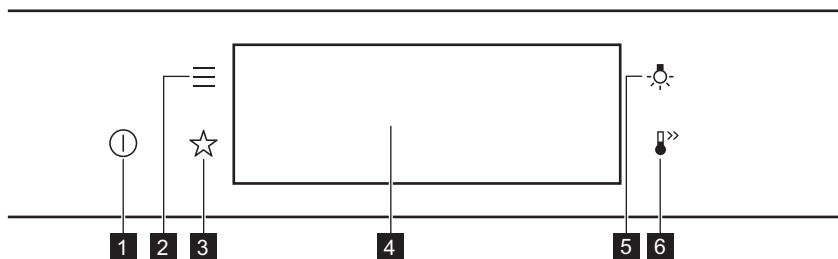
## Termosonda

Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.



## 4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

### 4.1 Pannello dei comandi



<b>1</b>	ON / OFF	Tenere premuto per accendere o spegnere il forno.
<b>2</b>	Menu	Uso delle funzioni del forno.
<b>3</b>	Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
<b>4</b>	Display	Visualizza le impostazioni del forno.
<b>5</b>	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
<b>6</b>	Riscaldamento rapido	Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.



**Premere**



**Spostare**



**Tenere premuto**

# COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

Toccare la superficie con la punta del dito.	Far scivolare la punta della dita sulla superficie.	Toccare la superficie per 3 secondi.
--	---	--------------------------------------

## 4.2 Display


	Dopo l'accensione il display mostra la schermata con la funzione cottura e una temperatura predefinita.
	Qualora il forno non venga usato per 2 minuti, il display passa in modalità standby.
	Quando si cucina, il display mostra le funzioni impostate e altre opzioni disponibili.
	<p>Display con le funzioni chiave impostate.</p> <p>A. Imposta ora            B. START/STOP            C. Temperatura            D. Funzioni cottura            E. Timer            F. Termosonda (solo modelli selezionati)</p>

### Spie display



**Indicatori di base** - per spostarsi sul display.

<p><b>OK</b></p> <p>Per confermare la selezione / l'impostazione.</p>	<p><b>&lt;</b></p> <p>Per tornare indietro di un livello nel menu.</p>	<p><b>↶</b></p> <p>Per annullare l'ultima azione.</p>	<p><b>☑</b></p> <p>Per attivare o disattivare le opzioni.</p>
---	--	---	---

**indicatori funzione Suono allarme** - al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico.

 La funzione è attiva.	 La funzione è attiva. La cottura si arresta automaticamente.	 Il suono allarme è disattivato.
--	--	--

## Spie timer

 Per impostare la funzione: Partenza ritardata.	 Per annullare l'impostazione.
---	--




## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Pulizia iniziale

		
<b>Passagio 1</b>	<b>Passagio 2</b>	<b>Passagio 3</b>
Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.	Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno.

### 5.2 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Imposta ora.

### 5.3 Preriscaldamento iniziale




**Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.**

<b>Fase 1</b>	Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.
---------------	--




**Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.**

**Fase 2**

Impostare la temperatura massima per la funzione:   
Lasciare in funzione il forno per un'ora.

**Fase 3**

Impostare la temperatura massima per la funzione:   
Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.



Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Come impostare: Funzioni cottura

<b>Passaggio 1</b>	Accendere il forno. Il display mostra la funzione cottura predefinita.
<b>Passaggio 2</b>	Premere il simbolo della funzione cottura per accedere al sottomenu.
<b>Passaggio 3</b>	Selezionare la funzione cottura e premere: <b>OK</b> . Il display mostra: temperatura.
<b>Passaggio 4</b>	Impostare: temperatura. Premere: <b>OK</b> .
<b>Passaggio 5</b>	Premere: <b>START</b> . Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura.
STOP - premere per spegnere la funzione cottura.	
<b>Passaggio 6</b>	Spegnere il forno.



**Prendi una scorciatoia!**



## 6.2 Come impostare: Cottura guidata

Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:

- Peso automatico
- Termosonda

Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al sangue oppureMeno
- Medio
- Ben cotto oppurePiù










<b>Pas-saggio 1</b>	Accendere il forno.
<b>Pas-saggio 2</b>	Premere:
<b>Pas-saggio 3</b>	Premere: . Inserire: Cottura guidata.
<b>Pas-saggio 4</b>	Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
<b>Pas-saggio 5</b>	Premere: START .

**Prendi una scorciatoia!**











## 6.3 Funzioni cottura

## STANDARD

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Grill</b>	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 <b>Doppio grill venti- lato</b>	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 <b>Cottura ventilata</b>	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale. .
 <b>Cibi congelati</b>	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 <b>Cottura convenzio- nale</b>	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione del ripiano.
 <b>Funzione Pizza</b>	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 <b>Resistenza inferio- re</b>	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
 <b>Cottura Pane</b>	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 <b>Lievitazione pasta</b>	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.

## FUNZIONI SPECIALI

Funzione cottura	Applicazione
 <p><b>Marmellate/ Conserven</b></p>	<p>Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).</p>
 <p><b>Essiccazione</b></p>	<p>Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.</p>
 <p><b>Riscaldamento piatti</b></p>	<p>Per preriscaldare i piatti da servire.</p>
 <p><b>Scongelamento</b></p>	<p>Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.</p>
 <p><b>Gratinato</b></p>	<p>Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.</p>
 <p><b>Cottura lenta</b></p>	<p>Per preparare arrostiti teneri e succosi.</p>
 <p><b>Mantieni caldo</b></p>	<p>Per tenere in caldo le pietanze.</p>
 <p><b>Cottura ventilata umida</b></p>	<p>Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.</p>

### 6.4 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014. Test secondo la norma EN 60350-1.

# FUNZIONI DEL TIMER

---

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

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

## 7. FUNZIONI DEL TIMER

---


### 7.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min.
Operazione finale	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno.
Timer	Monitora da quanto tempo è attiva la funzione. Timer - si può attivarla e disattivarla.

### 7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio	
<b>Pas-saggio 1</b>	Premere: Imposta ora.
<b>Pas-saggio 2</b>	Impostare l'ora. Premere: OK.


## Come impostare il tempo di cottura

<b>Pas-saggio 1</b>	Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
<b>Pas-saggio 2</b>	Premere:  .
<b>Pas-saggio 3</b>	Impostare l'ora. Premere: <b>OK</b> .

## Prendi una scorciatoia!




## Come scegliere l'opzione di fine

<b>Pas-saggio 1</b>	Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
<b>Pas-saggio 2</b>	Premere:  .
<b>Pas-saggio 3</b>	Impostare la durata della cottura.
<b>Pas-saggio 4</b>	Premere: ● ● ● .
<b>Pas-saggio 5</b>	Premere: Operazione finale.
<b>Pas-saggio 6</b>	Scegliere il preferito: Operazione finale.




# FUNZIONI DEL TIMER

---

## Come scegliere l'opzione di fine

<b>Pas-saggio 7</b>	Premere:  . Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.
---------------------	---


## Come ritardare l'avvio della cottura

<b>Pas-saggio 1</b>	Impostare la funzione cottura e la temperatura.
<b>Pas-saggio 2</b>	Premere:  .
<b>Pas-saggio 3</b>	Impostare la durata della cottura.
<b>Pas-saggio 4</b>	Premere:  .
<b>Pas-saggio 5</b>	Premere: Partenza ritardata.
<b>Pas-saggio 6</b>	Scegliere il valore.
<b>Pas-saggio 7</b>	Premere:  . Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

## Come aumentare il tempo di cottura

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura.

Premere **+1min** per aumentare il tempo di cottura.

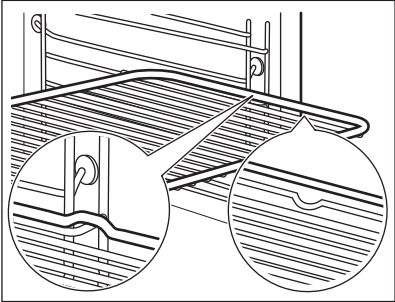
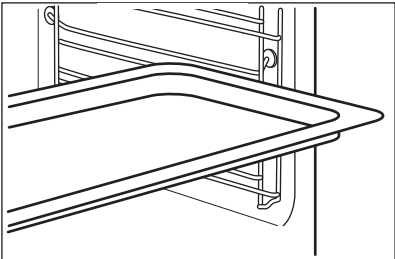
Come modificare le impostazioni timer	
<b>Pas-saggio 1</b>	Premere:  .
<b>Pas-saggio 2</b>	Impostare il valore del timer.
<b>Pas-saggio 3</b>	Premere: OK.

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

## 8. COME USARE: ACCESSORI

### 8.1 Inserimento di accessori

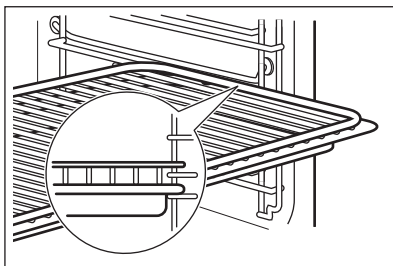
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

<b>Ripiano a filo:</b> Spingere il ripiano fra le guide del supporto.	
<b>Lamiera dolci / Teglia profonda:</b> Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.	

# COME USARE: ACCESSORI

## Ripiano a filo, Lamiera dolci / Teglia profonda:

Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



## 8.2 Termosonda

Termosonda- misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

### Le temperature da impostare sono due:



La temperatura del forno: minimo 120 °C.



La temperatura interna.

### Per i migliori risultati di cottura:

Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.

Non usarlo per pietanze liquide.

Durante la cottura deve rimanere nel piatto.

Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.

## Istruzioni d'uso: Termosonda

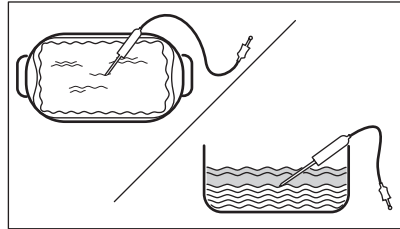
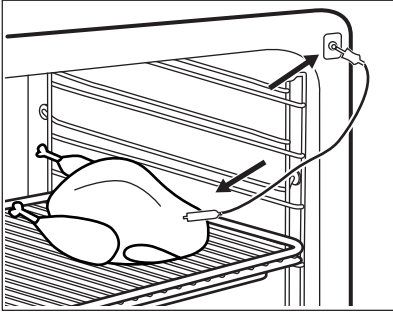
<b>Pas-saggio 1</b>	Accendere il forno.
<b>Pas-saggio 2</b>	Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
<b>Pas-saggio 3</b>	Inserire: Termosonda.
<b>Carne, pollame e pesce</b>	<b>Sformato</b>



## COME USARE: ACCESSORI

Inserire la punta della Termosonda al centro della carne, del pesce nella parte più spessa, ove possibile. Assicurarsi che almeno 3/4 di Termosonda sia inserita all'interno della pie-  
tanza.


Inserire la punta di Termosonda esattamente al centro dello sformato. Il Termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Utilizzare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Utilizzare il bordo della teglia per supportare la maniglia in silicone di Termosonda. La punta di Termosonda non dovrebbe toccare il fondo di una teglia.



**Pas-  
saggio  
4**

Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno.  
Sul display appare la temperatura attuale di: Termosonda.

**Pas-  
saggio  
5**

 - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.

**Pas-  
saggio  
6**

- ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:
- Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
- Suono allarme e termine cottura- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma.


**Pas-  
saggio  
7**

Selezionare l'opzione e premere ripetutamente: **OK** per accedere alla schermata principale.

**Pas-  
saggio  
8**

Premere: **START** .  
Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Si può scegliere se arrestare la cottura o continuarla per essere sicuri che l'alimento sia ben cotto.

# FUNZIONI AGGIUNTIVE

<b>Pas-saggio 9</b>	Estrarre la spina di Termosonda dalla presa e rimuovere la pietanza dal forno.  <b>AVVERTENZA!</b> Vi è il rischio di ustioni, in quanto il Termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.
---------------------	--



**Prendi una scorciatoia!**



## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 9.1 Come salvare: Preferiti

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.

<b>Pas-saggio 1</b>	Accendere il forno.
<b>Pas-saggio 2</b>	Selezionare l'impostazione preferita.
<b>Pas-saggio 3</b>	Premere: ☰. Selezionare: Preferiti.
<b>Pas-saggio 4</b>	Selezionare: Salva impostazioni correnti.
<b>Pas-saggio 5</b>	Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti. Premere OK.
	 - premere per ripristinare l'impostazione.  - premere per annullare l'impostazione.



### 9.2 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura.

<b>Pas-saggio 1</b>	Accendere il forno.
<b>Pas-saggio 2</b>	Imposta una funzione di cottura.
<b>Pas-saggio 3</b>	☆, 🔑 - premere contemporaneamente per attivare la funzione.
Per disattivare la funzione, ripetere il passaggio 3.	

## 9.3 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

 (°C)	 (ora)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine, Cottura lenta.

## 9.4 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### 10.1 Consigli di cottura



La temperatura e i tempi di cottura specificati nella tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.






Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.






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

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il codice di identificazione PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità del forno.

### 10.2 Cottura ventilata umida

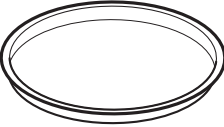
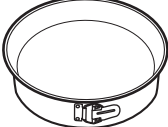


Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 35
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	15 - 25
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	140	2	15 - 25
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	15 - 25

## 10.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati







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

			
<b>Teglia da pizza</b>	<b>Pirofila</b>	<b>Pirofile monoporzione</b>	<b>Tortiera per flan</b>
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

## 10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test

### Informazioni per gli istituti di prova






Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

 <b>COTTURA SU UN LIVELLO</b> Cottura in stampi				
		 (°C)	 (min)	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	35 - 50	2

# CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



## COTTURA SU UN LIVELLO Cottura in stampi





		 (°C)	 (min)	
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	60 - 90	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	70 - 90	1



## COTTURA SU UN LIVELLO Biscotti








Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

		 (°C)	 (min)
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 40
Frollini al burro / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	160	20 - 30
Tortine, 20 per teglia, pre- riscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 35
Tortine, 20 per teglia, pre- riscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 30



**COTTURA MULTILIVELLO. Biscotti**

		 (°C)	 (min)	
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 45	1 / 4
Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	23 - 40	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	35 - 50	1 / 4







**GRILL**



Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

		 (min)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Manzo, bistecca, girare il piatto a metà cottura	Grill	24 - 30	4




## 11. PULIZIA E CURA



**AVVERTENZA!**

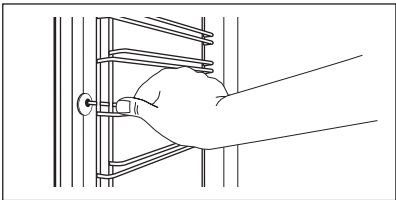
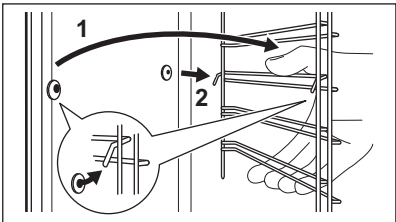
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 11.1 Note sulla pulizia

 <b>Agenti di pulizia</b>	<p>Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.</p>
	<p>Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.</p>
	<p>Pulire le macchie con un detergente delicato.</p>
 <b>Uso quotidiano</b>	<p>Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.</p>
	<p>Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.</p>
 <b>Accessori</b>	<p>Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.</p>
	<p>Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.</p>

## 11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

<b>Pas-saggio 1</b>	<p>Spegner il forno e attendere che si raffreddi.</p>	
<b>Pas-saggio 2</b>	<p>Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.</p>	
<b>Pas-saggio 3</b>	<p>Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.</p>	
<b>Pas-saggio 4</b>	<p>Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.</p>	



### 11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi

Pulire il forno con Pulizia per pirolisi.



**AVVERTENZA!**

Rischio di ustioni.




**ATTENZIONE!**

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

**Prima della Pulizia per pirolisi:**

Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.	Pulire la base del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
---	--	---

Fase 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Accendere il forno.	Premere:  Pulizia.	Selezione della modalità di pulizia.
Opzione	Modalità di pulizia	Durata
Pulizia per pirolisi, rapido	Pulizia leggera	1 h
Pulizia per pirolisi, normale	Pulizia normale	1 h 30 min
Pulizia per pirolisi, intenso	Pulizia completa	3 h

**i** Quando inizia la pulizia, lo sportello del forno è bloccato e la lampadina è spenta. La ventola di raffreddamento funziona a una velocità più elevata.

**STOP** - premere per interrompere la pulizia prima che sia terminata. Non utilizzare il forno fino a che il simbolo di blocco sportello non scompare dal display.

**Al termine della pulizia:**

Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Pulire la cavità con un panno morbido.	Rimuovere il residuo dal basso della cavità.
---	--	--

## 11.4 Promemoria Pulizia

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

Utilizzare la funzione: Pulizia per pirolisi.

## 11.5 Procedura di rimozione e installazione: Porta

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



### AVVERTENZA!

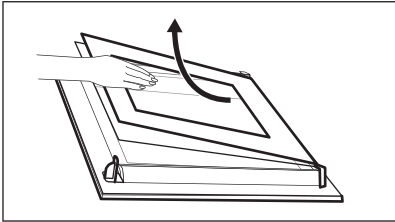
La porta è pesante.



### ATTENZIONE!

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

<p><b>Pas-saggio 1</b></p>	<p>Aprire completamente la porta.</p>	
<p><b>Pas-saggio 2</b></p>	<p>Sollevarre e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere.</p>	
<p><b>Pas-saggio 3</b></p>	<p>Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.</p>	
<p><b>Pas-saggio 4</b></p>	<p>Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.</p>	
<p><b>Pas-saggio 5</b></p>	<p>Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.</p>	
<p><b>Pas-saggio 6</b></p>	<p>Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.</p>	

<b>Pas-saggio 7</b>	Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.	
<b>Pas-saggio 8</b>	Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.	
<b>Pas-saggio 9</b>	Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.	

## 11.6 Come sostituire: Lampadina



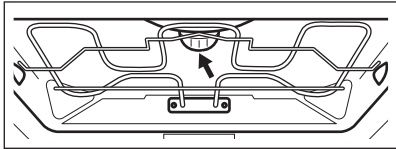
### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

### Prima di sostituire la lampadina:

Passagio 1	Passagio 2	Passagio 3
Spegner il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

## Lampadina superiore

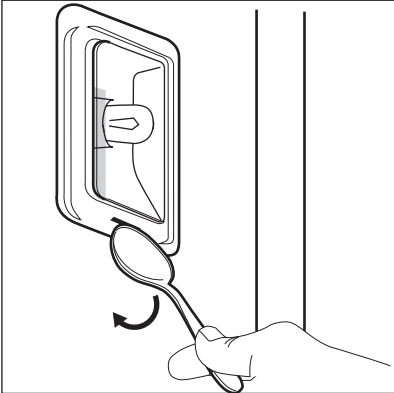
<b>Pas-saggio 1</b>	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.	
<b>Pas-saggio 2</b>	Pulire il coperchio in vetro.	
<b>Pas-saggio 3</b>	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.	

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

---

<b>Pas-saggio 4</b>	Installare il coperchio in vetro.
---------------------	-----------------------------------

## Lampadina laterale

<b>Pas-saggio 1</b>	Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.	
<b>Pas-saggio 2</b>	Utilizzare un oggetto stretto e smussato (ad es. un cucchiaino) per rimuovere il rivestimento in vetro.	
<b>Pas-saggio 3</b>	Pulire il coperchio in vetro.	
<b>Pas-saggio 4</b>	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.	
<b>Pas-saggio 5</b>	Installare il coperchio in vetro.	
<b>Pas-saggio 6</b>	Installare il supporto per il ripiano sinistro.	

# 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI




---






### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 12.1 Cosa fare se...



 <b>Il forno non si accende o non riscalda</b>	
 <b>Causa possibile</b>	 <b>Soluzione</b>
Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il forno sia collegato correttamente alla rete elettrica.
L'orologio non è impostato.	Impostare l'orologio; per i dettagli rimandiamo al capitolo "Funzioni dell'orologio", Come impostare: Funzioni Orologio.
La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente lo sportello.
È saltato il fusibile.	Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
La Sicurezza bambini è attiva.	Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.

 <b>Componenti</b>	
 <b>Descrizione</b>	 <b>Soluzione</b>
La lampadina è bruciata.	Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.

Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

## 12.2 Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

 <b>Codice e descrizione</b>	 <b>Soluzione</b>
C2 - la Termosonda si trova nella cavità del forno durante la Pulizia per pirolisi.	Estrarre la Termosonda.
C3 - la porta non è chiusa completamente durante la Pulizia per pirolisi.	Chiudere la porta.
F111 - La Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina completamente la Termosonda nella presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema del forno non si può collegare al pannello di controllo.	Spegner e accendere il forno.

## 12.3 Dati dell'Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

<b>Consigliamo di annotare i dati qui:</b>	
Modello (Mod.)	.....
Codice prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto\*

Nome del fornitore	AEG
Identificazione modello	BD742P 944188657 BPE742280M 944188671 BPK742280B 944188649 BPK742280M 944188640 BPK742280T 944188651

Indice di efficienza energetica	61,2	
Classe di efficienza energetica	A++	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1,09 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0,52 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	71 l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	BD742P	34.5 kg
	BPE742280M	35.0 kg
	BPK742280B	34.5 kg
	BPK742280M	34.5 kg
	BPK742280T	34.5 kg

\* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.

Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.

Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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

## 13.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che contribuiscono al risparmio energetico durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

# STRUTTURA DEL MENU

---

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

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

## **Cucinare con ventola**

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

## **Calore residuo**

Se si attiva un programma con la selezione Durata o Tempo di fine e il tempo di cottura è superiore a 30 min, in alcune funzioni del forno le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne il forno, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno del forno.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

## **Tenere in caldo gli alimenti**

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

## **Cottura con lampada spenta**

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

## **Cottura ventilata umida**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

# 14. STRUTTURA DEL MENU

---

## 14.1 Menu

Premere  per aprire Menu.

Voce menu		Applicazione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione del forno.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione del forno.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.



## 14.2 Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Applicazione
Pulizia per pirolisi, rapido	Durata: 1 h.
Pulizia per pirolisi, normale	Durata: 1 h 30 min.
Pulizia per pirolisi, intenso	Durata: 3 h.

## 14.3 Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale del forno. Quando l'opzione è attiva, il testo "Sicurezza bambini" compare sul display quando si accende il forno. Per abilitare l'uso del forno, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico. Quando la sicurezza bambini è attiva e il forno viene spento, la porta del forno è bloccata. L'accesso al timer, all'operazione da remoto e alla lampadina è disponibile con la Sicurezza bambini attiva.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni forno.
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

## 14.4 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua del forno.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.

# È SEMPLICE!

Sottomenu	Descrizione
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

## 14.5 Sottomenu per: Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

# 15. È SEMPLICE!


**Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:**

Lingua	Luminosità	Volume toni	Volume acustico	Imposta ora
--------	------------	-------------	-----------------	-------------

**Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:**

 ON / OFF	 Menu	 Preferiti	 Timer	 Termosonda	START / STOP
---	---	--	--	---	-----------------


**Iniziare a usare il forno**

Avvio rapido		Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
	Accendere il forno e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	Tenere premuto: ①.	 ... - selezionare la funzione preferita.	Premere: START .

## Iniziare a usare il forno



<b>Spegnimento rapido</b>	Spegnere il forno, con qualsiasi schermata o qualsiasi messaggio in qualsiasi momento.	① - tenere premuto fino a che il forno si spegne.
---------------------------	--	---

## Avviare la cottura

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
① - premere per accendere il forno.	 ... - selezionare la funzione cottura.	°C - impostare la temperatura.	OK - premere per confermare.	START - premere per avviare il processo di cottura.

## Scopri come cucinare in modo rapido

Utilizza i programmi automatici per preparare rapidamente una pietanza con le impostazioni predefinite:

Cottura guidata	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
	Premere: ①.	Premere:  .	Premere:  Cottura guidata.	Scegliere il piatto.

## Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura necessario

### Funzione Finish Assist 10%

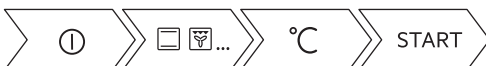
Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo quando rimane il 10% del tempo di cottura.

Per allungare il tempo di cottura, premere **+1min.**

## 16. PRENDI UNA SCORCIATOIA!

Qui è possibile vedere tutte le scorciatoie utili. Sarà inoltre possibile trovarli nei capitoli dedicati del manuale dell'utente.

**Come impostare: Funzioni cottura**



# PRENDI UNA SCORCIATOIA!

---

Come impostare: Cottura guidata



Come impostare: Tempo di cottura



Come posticipare: Inizio e fine di una cottura



Come annullare: Impostazione del timer





Istruzioni d'uso: Sensore alimenti



## 17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

---

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>238</b>	<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>245</b>
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	238	3.1 Visão geral.....	245
1.2 Segurança geral.....	239	3.2 Acessórios.....	245
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>240</b>	<b>4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO. 246</b>	
2.1 Instalação.....	240	4.1 Painel de comandos.....	246
2.2 Ligação elétrica .....	241	4.2 Visor.....	247
2.3 Utilização.....	242	<b>5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... 248</b>	
2.4 Manutenção e limpeza.....	243	5.1 Limpeza inicial .....	248
2.5 Limpeza por pirólise.....	243	5.2 Primeira ligação.....	248
2.6 Iluminação interna.....	244	5.3 Pré-aquecimento inicial.....	248
2.7 Assistência técnica.....	244	<b>6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 249</b>	
2.8 Eliminação.....	244	6.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	249

6.2 Como definir: Cozedura assistida	250	11.2 Como remover: Apoios para prateleiras .....	264
6.3 Funções de aquecimento.....	250	11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica	264
6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	252	11.4 Aviso de limpeza.....	265
<b>7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....</b>	<b>253</b>	11.5 Como remover e instalar: Porta.	265
7.1 Descrição das funções do relógio	253	11.6 Como substituir: Lâmpada.....	266
7.2 Como definir: Funções do relógio	253	<b>12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....</b>	<b>268</b>
<b>8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....</b>	<b>255</b>	12.1 O que fazer se.....	268
8.1 Inserir acessórios.....	255	12.2 Como gerir: Código de erro.....	268
8.2 Sonda térmica.....	256	12.3 Dados de assistência técnica...	269
<b>9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....</b>	<b>258</b>	<b>13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>269</b>
9.1 Como guardar: Favoritos.....	258	13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*.....	269
9.2 Bloqueio de funções.....	258	13.2 Poupança de energia.....	270
9.3 Desligar automático.....	258	<b>14. ESTRUTURA DO MENU.....</b>	<b>271</b>
9.4 Ventoinha de arrefecimento.....	259	14.1 Menu.....	271
<b>10. SUGESTÕES E DICAS.....</b>	<b>259</b>	14.2 Submenu para: Limpeza.....	272
10.1 Recomendações para cozinhar.	259	14.3 Submenu para: Opções.....	272
10.2 Ventilado com Resistência.....	259	14.4 Submenu para: Configuração....	272
10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	260	14.5 Submenu para: Assistência Técnica.....	273
10.4 Tabelas de cozedura para testes.....	261	<b>15. É FÁCIL!.....</b>	<b>273</b>
<b>11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....</b>	<b>263</b>	<b>16. UTILIZE UM ATALHO!.....</b>	<b>274</b>
11.1 Notas sobre a limpeza.....	263	<b>17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....</b>	<b>275</b>

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

---

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É

necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do forno.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

### 2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.



# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação elétrica



### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

## 2.3 Utilização



### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.

- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza



### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza por pirólise



### AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
  - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
  - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
  - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

## 2.6 Iluminação interna



### **AVISO!**

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.8 Eliminação



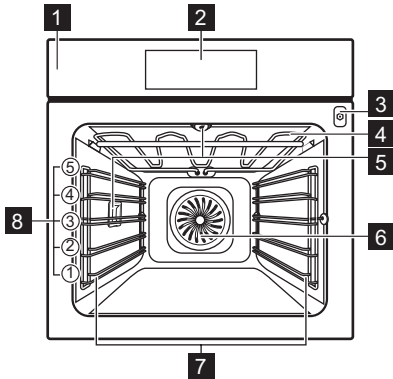
### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Visão geral

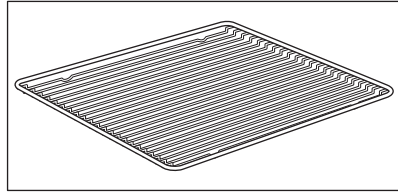


- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Elemento de aquecimento
- 5 Lâmpada
- 6 Ventilador
- 7 Apoio para prateleira, amovível
- 8 Nível das prateleiras

### 3.2 Acessórios

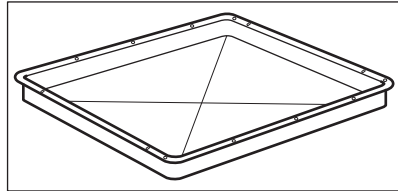
#### Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



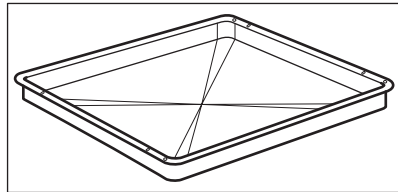
#### Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



#### Tabuleiro para grelhar/assar

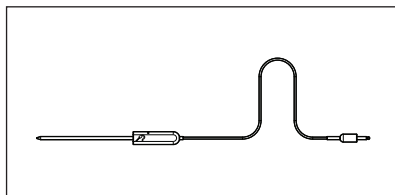
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



# COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

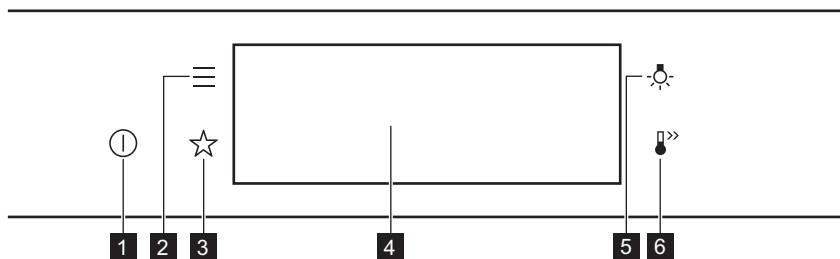
## Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



## 4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

### 4.1 Painel de comandos



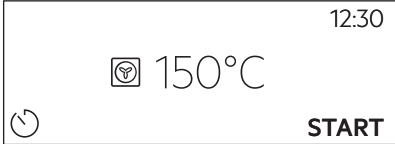
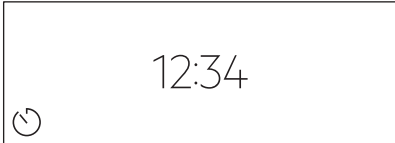
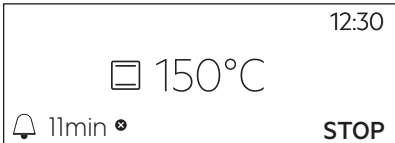
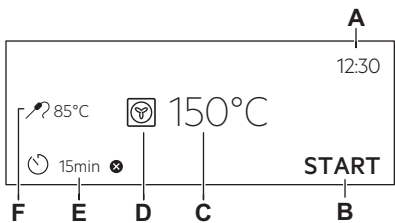
<b>1</b>	On / Off	Mantenha premido para ativar e desativar o forno.
<b>2</b>	Menu	Lista as funções do forno.
<b>3</b>	Favoritos	Lista as definições favoritas.
<b>4</b>	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
<b>5</b>	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
<b>6</b>	Aquecimento rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido.

 <b>Prima</b>	 <b>Deslocar</b>	 <b>Prima e segure continuamente</b>
------------------	---------------------	---

# COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.
--	---	---

## 4.2 Visor

	Após a ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura predefinida.
	Se não utilizar o forno durante 2 minutos, o visor entra em espera.
	Quando cozinhar, o visor apresenta as definições das funções e outras opções disponíveis.
	Visor com funções chave definidas. A. Hora B. INICIAR/PARAR C. Temperatura D. Tipos de aquecimento E. Temporizador F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)






### Indicadores do visor

#### Indicadores básicos – para navegar no visor.

<p>OK</p> <p>Para confirmar a seleção/definições.</p>	<p>&lt;</p> <p>Para voltar um nível no menu.</p>	<p>↶</p> <p>Para desfazer a última ação.</p>	<p>🔘</p> <p>Para ativar e desativar as opções.</p>
---	--	--	--

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**Alarme sonoro Indicadores de função** – quando o tempo de confeitão definido termina, é emitido um sinal sonoro.

 A função está ativada.	 A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.	 O alarme sonoro está desativado.
<b>Indicadores do temporizador</b>		
 Para as definições da função: Início programado.	 Para cancelar as definições.	




## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Limpeza inicial

		
<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

### 5.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons "teclado", Volume do alarme, Hora.

### 5.3 Pré-aquecimento inicial



**Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.**


**Passo 1** Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.







**Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.**

**Passo 2**

Regule a temperatura máxima para a função.   
Deixe o forno funcionar durante 1 hora.

**Passo 3**

Regule a temperatura máxima para a função.   
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



**AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

<b>Passo 1</b>	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
<b>Passo 2</b>	Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
<b>Passo 3</b>	Selecione a função de aquecimento e prima: <b>OK</b> . O visor apresenta: temperatura.
<b>Passo 4</b>	Definir: temperatura. Premir: <b>OK</b> .
<b>Passo 5</b>	Prima: <b>START</b> . Sonda térmica – pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção.
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
<b>Passo 6</b>	Desligue o forno.

**Utilize um atalho!**



## 6.2 Como definir: Cozedura assistida



Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica

A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais



<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Prima: 
<b>Passo 3</b>	Prima:  . Introduzir: Cozedura assistida.
<b>Passo 4</b>	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
<b>Passo 5</b>	Prima: START .








Utilize um atalho!




## 6.3 Funções de aquecimento








### NORMAL

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p><b>Ventilado + Resistência Circ</b></p>	<p>Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.</p>
 <p><b>Congelados</b></p>	<p>Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cubos ou crepes) estaladiços.</p>
 <p><b>Calor superior/inferior</b></p>	<p>Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.</p>
 <p><b>Função Pizza</b></p>	<p>Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.</p>
 <p><b>Aquecimento inferior</b></p>	<p>Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.</p>
 <p><b>Pão</b></p>	<p>Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a cõdea brilhante e estaladiça.</p>
 <p><b>Massa de pão</b></p>	<p>Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.</p>

## ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p><b>Conservar</b></p>	<p>Para conservar legumes (por exemplo, pickles).</p>

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Secar</b>	Para secar frutos fatiados, legumes e cogumelos.
 <b>Aquecer pratos</b>	Para pré-aquecer pratos para servir.
 <b>Descongelar</b>	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelamento depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 <b>Gratinado</b>	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Aquecimento a baixa temp.</b>	Para preparar assados tenros e suculentos.
 <b>Função manter quente</b>	Para manter os alimentos quentes.
 <b>Ventilado com Resistência</b>	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.

## 6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.


## 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 7.1 Descrição das funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.

### 7.2 Como definir: Funções do relógio

Como acertar o relógio	
<b>Passo 1</b>	Premir: Hora.
<b>Passo 2</b>	Acertar as horas. Premir: OK.

Como definir o tempo de cozedura	
<b>Passo 1</b>	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .
<b>Passo 3</b>	Acertar as horas. Premir: OK.


Utilize um atalho!




# FUNÇÕES DE RELÓGIO

---

## Como escolher a opção final

<b>Passo 1</b>	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .
<b>Passo 3</b>	Defina o tempo da cozedura.
<b>Passo 4</b>	Premir: ● ● ● .
<b>Passo 5</b>	Prima: Finalizar ação.
<b>Passo 6</b>	Escolha o preferido: Finalizar ação.
<b>Passo 7</b>	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

## Como atrasar o início da cozedura

<b>Passo 1</b>	Defina a função de aquecimento e a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .
<b>Passo 3</b>	Defina o tempo da cozedura.
<b>Passo 4</b>	Premir: ● ● ● .
<b>Passo 5</b>	Prima: Início programado.
<b>Passo 6</b>	Escolha o valor.
<b>Passo 7</b>	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

## Como prolongar o tempo de cozedura

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

## Como alterar as definições do temporizador

**Passo 1** Premir: 

**Passo 2** Defina o valor do temporizador.

**Passo 3** Premir: OK.

Podem alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

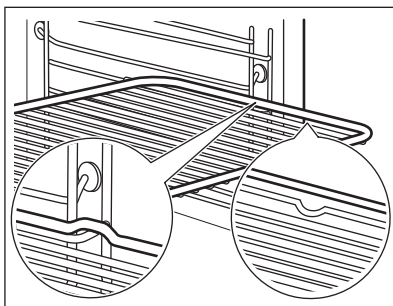
## 8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

### 8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

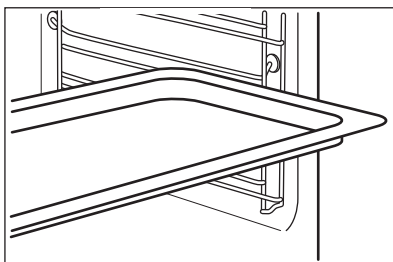
#### Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



#### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

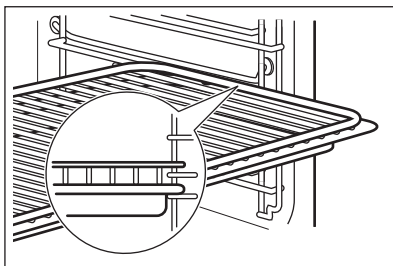
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

## Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



## 8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

### Devem ser definidas duas temperaturas:

°C A temperatura do forno: mínimo de 120°C.	 A temperatura de núcleo.
--	------------------------------

### Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.
---	-------------------------------------	---

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

## Como utilizar: Sonda térmica

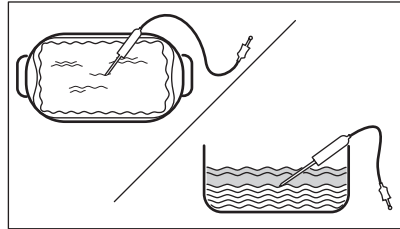
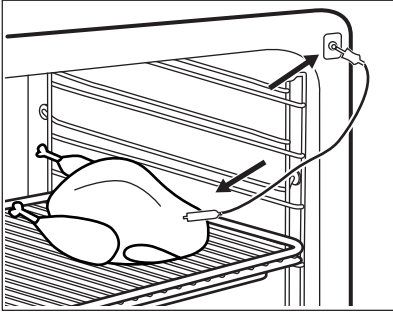
<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
<b>Passo 3</b>	Introduzir: Sonda térmica.
<b>Carne, aves e peixe</b>	<b>Caçarola</b>




# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.

Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



**Passo 4** Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.

**Passo 5**  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

**Passo 6**

- • • - prima para regular a opção preferida:
- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
- Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.

**Passo 7** Selecione a opção e repetidamente prima: **OK** para ir para o ecrã principal.

**Passo 8** Prima: **START** .  
Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

**Passo 9** Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.



**AVISO!**

Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

Utilize um atalho!



## 9. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeitão, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Selecione a definição preferida.
<b>Passo 3</b>	Premir:  Selecione: Favoritos.
<b>Passo 4</b>	Selecione: Guardar as definições atuais.
<b>Passo 5</b>	Prima <b>+</b> para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Prima <b>OK</b> .
– prima para repor a definição. – prima para cancelar a definição.	



### 9.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Definir uma função de aquecimento.
<b>Passo 3</b>	,  - prima em simultâneo para ligar a função.
Para desligar a função, repita o passo 3.	

### 9.3 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

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


A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp..

## 9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

## 10. SUGESTÕES E DICAS

### 10.1 Recomendações para cozinhar








A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos. Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante. Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões de cozedura, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

### 10.2 Ventilado com Resistência

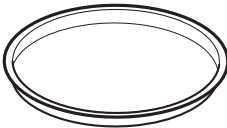
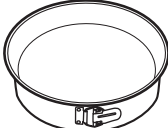


Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

# SUGESTÕES E DICAS

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25

## 10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados







Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

 <p><b>Forma para pizza</b></p>	 <p><b>Assadeira</b></p>	 <p><b>Formas individuais</b></p>	 <p><b>Forma com base para flan</b></p>
<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>	<p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p>	<p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p>	<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>

## 10.4 Tabelas de cozedura para testes

### Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

 <b>COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas</b>				
		 (°C)	 (min)	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1





# SUGESTÕES E DICAS



## COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos








Utilize a terceira posição de prateleira.

		 (°C)	 (min)
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40
Pão pequeno / Tiras de massa folhada, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	160	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30



## COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos

		 (°C)	 (min)	
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	23 - 40	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	35 - 50	1 / 4



## GRELHAR



Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.



Grelhador com a regulação de temperatura máxima.



(min)



Tosta

Grelhador

1 - 3

5

Bife de vaca, vire a meio do tempo

Grelhador

24 - 30

4

## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Notas sobre a limpeza



#### Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



#### Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



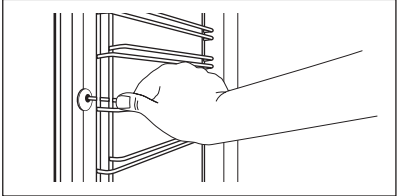
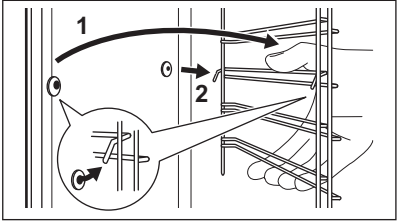
## Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar louça

Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

## 11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

<b>Passo 1</b>	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
<b>Passo 2</b>	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
<b>Passo 3</b>	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
<b>Passo 4</b>	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.	

## 11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.



### AVISO!

Existe o risco de queimaduras.





### CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

### Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
--	---	--



Passo 1	Passo 2	Passo 3
Ligue o forno.	Prima:  / Limpeza.	Selecione o modo de limpeza.
Opção	Modo de limpeza	Duração
Limpeza pirolítica, rápida	Limpeza ligeira	1 h
Limpeza pirolítica, normal	Limpeza normal	1 h 30 min
Limpeza pirolítica, intensa	Limpeza completa	3 h
<p> Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.</p>		
<p>STOP – prima para parar a limpeza antes do fim. Não utilize o forno até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.</p>		

### Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

## 11.4 Aviso de limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza pirolítica.

## 11.5 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.



### AVISO!

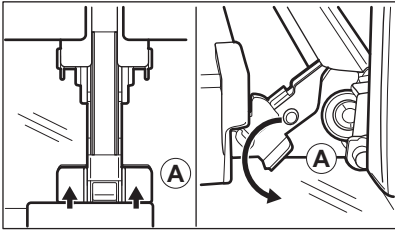
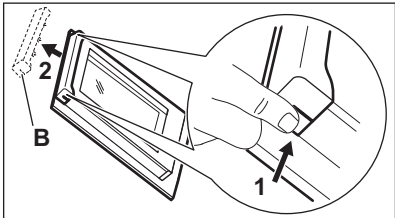
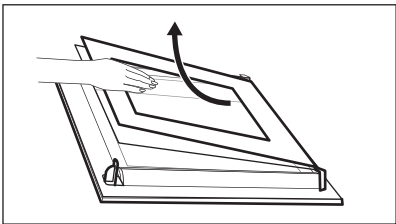
A porta é pesada.



### CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

<b>Passo 1</b>	Abri <span>r</span> a porta totalmente.	
<b>Passo 2</b>	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
<b>Passo 3</b>	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	
<b>Passo 4</b>	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
<b>Passo 5</b>	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
<b>Passo 6</b>	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	
<b>Passo 7</b>	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
<b>Passo 8</b>	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
<b>Passo 9</b>	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.	

## 11.6 Como substituir: Lâmpada



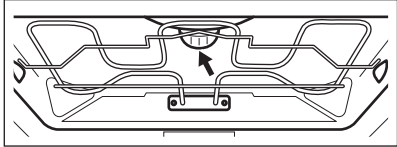
### AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

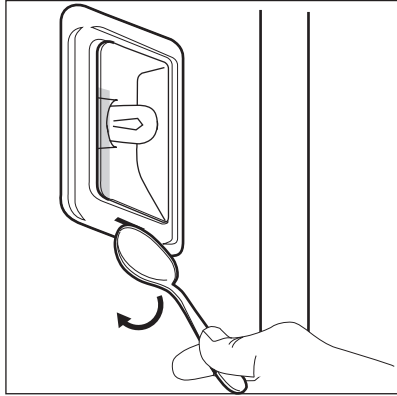
## Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

## Lâmpada superior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
<b>Passo 2</b>	Limpe a cobertura de vidro.	
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
<b>Passo 4</b>	Instale a cobertura de vidro.	

## Lâmpada lateral

<b>Passo 1</b>	Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.	
<b>Passo 2</b>	Para retirar a proteção de vidro, utilize um objeto estreito e não afiado (por exemplo, uma colher de chá).	
<b>Passo 3</b>	Limpe a cobertura de vidro.	
<b>Passo 4</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
<b>Passo 5</b>	Instale a cobertura de vidro.	
<b>Passo 6</b>	Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.	

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...



#### O forno não liga ou não aquece



#### Causa possível

O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.

O relógio não está acertado.

A porta não fecha bem.

O fusível está fundido.

O Bloqueio para Crianças do forno está ativado.



#### Solução

Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica.

Acerte o relógio; para mais informações, consulte o capítulo “Funções de relógio”, Como acertar: Funções do relógio.

Feche a porta completamente.

Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.

Consulte o capítulo “Menu”, Submenu para: Opções.



#### Componentes



#### Descrição

A lâmpada está fundida.





#### Solução

Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Como substituir: Lâmpada.

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

### 12.2 Como gerir: Código de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

 <b>Código e descrição</b>	 <b>Solução</b>
C2 - a Sonda térmica está na cavidade do forno durante Limpeza pirolítica.	Retire a Sonda térmica.
C3 - a porta não está totalmente fechada durante Limpeza pirolítica.	Feche a porta.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do forno não se consegue ligar com o painel de controlo.	Desligue e ligue o forno.

## 12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto\*

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BD742P 944188657 BPE742280M 944188671 BPK742280B 944188649 BPK742280M 944188640 BPK742280T 944188651

# EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Índice de Eficiência Energética	61.2	
Classe de eficiência energética	A++	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	71 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BD742P	34.5 kg
	BPE742280M	35.0 kg
	BPK742280B	34.5 kg
	BPK742280M	34.5 kg
	BPK742280T	34.5 kg

\* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.  
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.  
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 13.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

## **Cozinhar com a ventoinha**

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

## **Aquecimento residual**

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno irá continuar a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

## **Manter os alimentos quentes**

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

## **Cozinhar com a lâmpada desligada**

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.


## **Ventilado com Resistência**

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

# 14. ESTRUTURA DO MENU

## 14.1 Menu

Prima  para abrir Menu.

Artigo do menu		Aplicação
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Como definir a configuração do forno.
Definições	Configuração	Como definir a configuração do forno.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

# ESTRUTURA DO MENU

---

## 14.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Limpeza pirolítica, rápida	Duração: 1 h.
Limpeza pirolítica, normal	Duração: 1 h 30 min.
Limpeza pirolítica, intensa	Duração: 3 h.

## 14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Previne a ativação acidental do forno. Quando a opção está ativada, o texto "Bloqueio para crianças" aparece no visor quando liga o forno. Para ativar a utilização do forno, escolhe as letras do código na ordem alfabética. Quando o Bloqueio para Crianças está ativado, o forno está desligado, a porta do forno está bloqueada. Acesse ao temporizador, ao funcionamento remoto e a lâmpada está disponível com o Bloqueio para Crianças ativado.
Aquecimento rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas funções do forno.
Aviso de limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

## 14.4 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Definir o idioma do forno.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.



Submenu	Descrição
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: ①.
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.


## 14.5 Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

## 15. É FÁCIL!

Antes da primeira utilização, tem de definir:				
Idioma	Brilho do visor	Sons "teclado"	Volume do alarme	Hora


Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:					
 On / Off	 Menu	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP

Começar a utilizar o forno				
Início rápido	Ligue o forno e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Passo 1	Passo 2	Passo 3
		Prima continuamente: ①.	 ... - seleccione a função preferida.	Prima: START .

## Começar a utilizar o forno



<b>Arranque</b>	Desligue o forno, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	① - prima continuamente até o forno se desligar.
-----------------	---	--

## Começar a cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
① - prima para ligar o forno.	 ... - seleccione a função de aquecimento.	°C - defina a temperatura.	OK - prima para confirmar.	START - prima para começar a cozinhar.

## Saber como cozinhar rapidamente

Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:

<b>Cozedura assistida</b>	<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>	<b>Passo 4</b>
	Premir: ①.	Prima:  .	Premir:  Cozedura assistida.	Escolha o prato.

## Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.

### Assistência nos 10% finais

Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

## 16. UTILIZE UM ATALHO!

Aqui pode ver todos os atalhos úteis. Pode também encontrá-los nos capítulos dedicados no manual do utilizador.

### Como definir: Tipos de aquecimento



## Como definir: Cozedura assistida



## Como definir: Tempo para cozinhar



## Como retardar: Início e fim de cozedura



## Como cancelar: Definir o temporizador





## Como utilizar: Sonda térmica



## 17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

---

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

---

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

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

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

---

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

---

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 277</b>	<b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 284</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 277	3.1 Resumen general..... 284
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 278	3.2 Accesorios..... 284
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 279</b>	<b>4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 285</b>
2.1 Instalación..... 279	4.1 Panel de mandos..... 285
2.2 Conexión eléctrica..... 280	4.2 Pantalla..... 286
2.3 Uso..... 281	<b>5. ANTES DEL PRIMER USO..... 287</b>
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 282	5.1 Limpieza inicial ..... 287
2.5 Limpieza Piroclítica..... 282	5.2 Primera conexión..... 287
2.6 Iluminación interna..... 283	5.3 Pre calentamiento inicial..... 287
2.7 Asistencia técnica..... 283	
2.8 Eliminación..... 283	

<b>6. USO DIARIO.....</b>	<b>288</b>	<b>11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>302</b>
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	288	11.1 Notas sobre la limpieza.....	302
6.2 Cómo ajustar: Cocción asistida...	289	11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo	303
6.3 Funciones de cocción.....	289	11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	303
6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	291	11.4 Aviso de limpieza.....	304
<b>7. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>292</b>	11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta...	304
7.1 Descripción de funciones de reloj	292	11.6 Cómo cambiar: Bombilla.....	305
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	292	<b>12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>306</b>
<b>8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....</b>	<b>294</b>	12.1 Qué hacer si.....	307
8.1 Inserción de accesorios.....	294	12.2 Cómo administrar: Códigos de error.....	307
8.2 Sonda térmica.....	295	12.3 Datos de servicio.....	308
<b>9. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>297</b>	<b>13. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>308</b>
9.1 Cómo guardar: Favoritos.....	297	13.1 Información del producto y hoja de información del producto*.....	308
9.2 Bloqueo función.....	297	13.2 Ahorro energético.....	310
9.3 Desconexión automática.....	297	<b>14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>310</b>
9.4 Ventilador de enfriamiento.....	298	14.1 Menú.....	310
<b>10. CONSEJOS.....</b>	<b>298</b>	14.2 Submenú de: Limpieza.....	311
10.1 Recomendaciones de cocción...298		14.3 Submenú de: Opciones.....	311
10.2 Horneado húmedo + ventilador. 298		14.4 Submenú de: Configuración.....	312
10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	299	14.5 Submenú para: Asistencia.....	312
10.4 Tablas de cocción para organismos de control.....	300	<b>15. ¡ES FÁCIL!.....</b>	<b>312</b>
		<b>16. ¡TOME UN ATAJO!.....</b>	<b>313</b>
		<b>17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>	<b>314</b>

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la

experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.

- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del horno.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

### 2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.



- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## 2.3 Uso



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza piroclítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos piroclíticos.

- Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 Iluminación interna



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

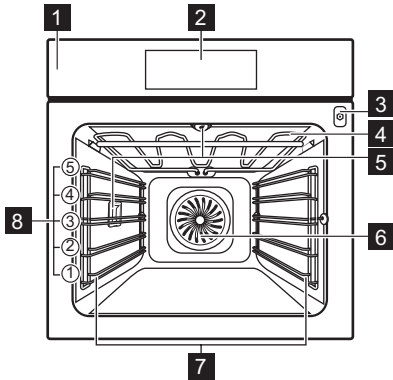
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general

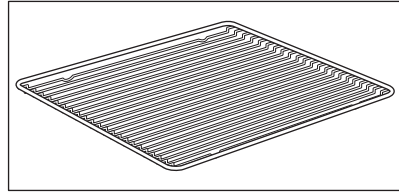


- 1 Panel de mandos
- 2 Pantalla
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Resistencia
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

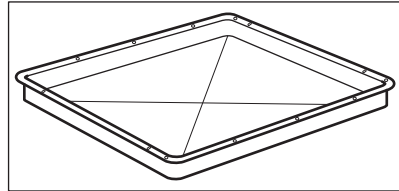
#### Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



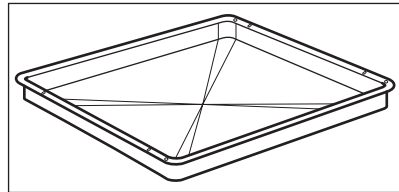
#### Bandeja

Para bizcochos y galletas.



#### Parrilla/sartén para asar

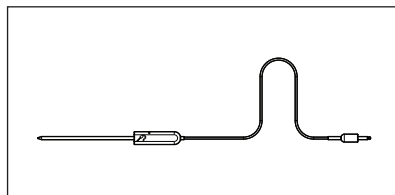
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



# CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

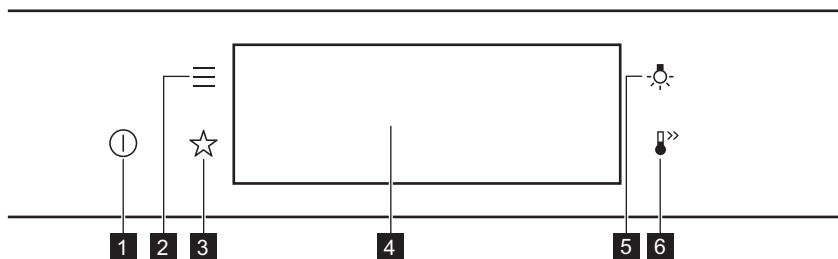
## Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.






## 4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

### 4.1 Panel de mandos



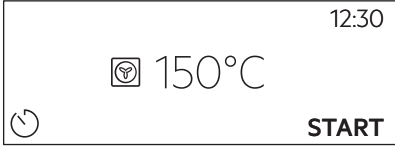
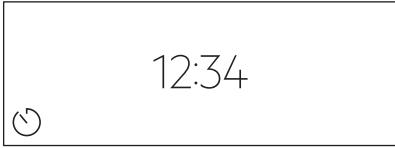

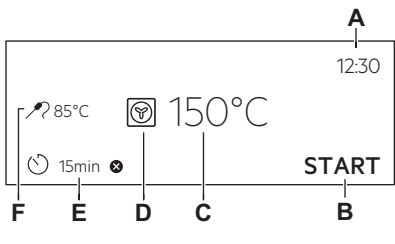
<b>1</b>	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el horno.
<b>2</b>	Menú	Enumera las funciones del horno.
<b>3</b>	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
<b>4</b>	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
<b>5</b>	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
<b>6</b>	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

 <b>Pulse el botón</b>	 <b>Mover</b>	 <b>Mantener pulsado</b>
--	---	--

# CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

<p>Tocar la superficie con la punta de los dedos.</p>	<p>Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.</p>	<p>Tocar la superficie durante 3 segundos.</p>
---	--	--

## 4.2 Pantalla






	<p>Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.</p>
	<p>Si no usa el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.</p>
	<p>Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.</p>
	<p>Pantalla con conjunto de funciones clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Hora</li> <li>B. INICIO/PARAR</li> <li>C. Temperatura</li> <li>D. Funciones de cocción</li> <li>E. Temporizador</li> <li>F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)</li> </ul>

### Indicadores de pantalla

**Indicadores básicos** - para navegar por la pantalla.

<p>OK</p> <p>Para confirmar la selección o el ajuste.</p>	<p>&lt;</p> <p>Para retroceder un nivel en el menú.</p>	<p>↶</p> <p>Para deshacer la última acción.</p>	<p>⏻</p> <p>Para activar y desactivar las opciones.</p>
---	---	---	---

**Sonar la alarma indicadores de función** - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.

 La función está activada.	 La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.	 El sonido de la alarma está apagado.
<b>Indicadores de temporizador</b>		
 Para ajustar la función: Inicio retardado.	 Para cancelar el ajuste.	




## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

		
<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>
Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.	Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

### 5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

### 5.3 Precalentamiento inicial



**Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.**

<b>Paso 1</b>	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
---------------	---



**Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.**

**Paso 2**

Seleccione la temperatura máxima para la función: .  
Deje funcionar el horno 1 hora.

**Paso 3**

Seleccione la temperatura máxima para la función: .  
Deje funcionar el horno 15 minutos.

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

## 6. USO DIARIO



**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
<b>Paso 2</b>	Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
<b>Paso 3</b>	Seleccione la función de cocción y pulse: <b>OK</b> . La pantalla muestra: temperatura.
<b>Paso 4</b>	Ajuste: temperatura. Pulse: <b>OK</b> .
<b>Paso 5</b>	Pulse: <b>START</b> . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
<b>Paso 6</b>	Apague el horno.

**¡Tome un atajo!**





## 6.2 Cómo ajustar: Cocción asistida



Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho



<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Pulse: 
<b>Paso 3</b>	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
<b>Paso 4</b>	Elija un tipo de plato o comida.
<b>Paso 5</b>	Pulse: START .

¡Tome un atajo!










## 6.3 Funciones de cocción


### ESTÁNDAR








Función de cocción	Aplicación
 <b>Grill</b>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <b>Grill turbo</b>	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.

# USO DIARIO

Función de cocción	Aplicación
 <b>Aire caliente</b>	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 <b>Congelados</b>	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 <b>Cocción convencional</b>	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 <b>Función Pizza</b>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 <b>Calor inferior</b>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 <b>Horneado de pan</b>	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
 <b>Leudar masas</b>	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.

## PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 <b>Conservar</b>	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).

Función de cocción	Aplicación
 <b>Desecar alimentos</b>	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 <b>Calientaplatos</b>	Para precalentar platos para servir.
 <b>Descongelar</b>	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 <b>Gratinar</b>	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
 <b>Cocción lenta</b>	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 <b>Mantener Caliente</b>	Para mantener calientes los alimentos.
 <b>Horneado húmedo + ventilador</b>	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

## 6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s. Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.


## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
Tiempo de funcionamiento	Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funcionamiento - puede encenderla y apagarla.


### 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj


Cómo ajustar el reloj	
<b>Paso 1</b>	Pulse: Hora.
<b>Paso 2</b>	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción	
<b>Paso 1</b>	Elija la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste la hora. Pulse: OK.

¡Tome un atajo!



Cómo elegir la opción de final	
<b>Paso 1</b>	Elija la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo de cocción.
<b>Paso 4</b>	Pulse: ● ● ● .
<b>Paso 5</b>	Pulse: Finalizar acción.
<b>Paso 6</b>	Elija el que prefiera: Finalizar acción.
<b>Paso 7</b>	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo retrasar el inicio de la cocción	
<b>Paso 1</b>	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo de cocción.
<b>Paso 4</b>	Pulse: ● ● ● .
<b>Paso 5</b>	Pulse: Inicio retardado.
<b>Paso 6</b>	Elija el valor.
<b>Paso 7</b>	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción	
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.	
Para prolongar el tiempo de cocción, pulse <b>+1min.</b>	

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

## Cómo cambiar los ajustes del temporizador

**Paso 1** Pulse: 

**Paso 2** Ajuste el valor del temporizador.

**Paso 3** Pulse: OK.

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

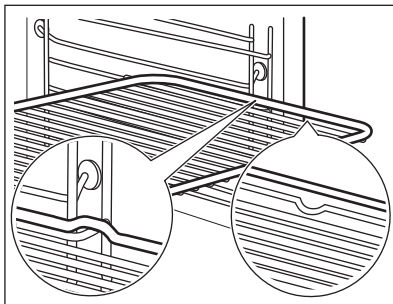
## 8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

### 8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

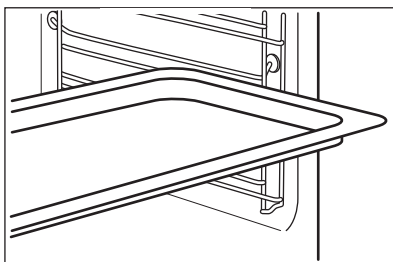
#### Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril.

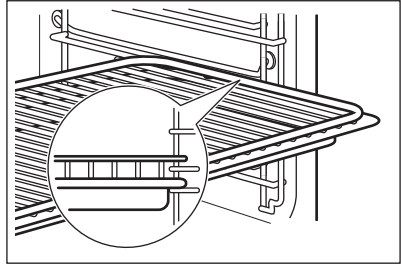


#### Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



**Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:**  
 Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



## 8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

**Debe ajustar dos temperaturas:**



La temperatura del horno: mínimo 120°C.



La temperatura interna.

**Para obtener un resultado de cocción óptimo:**

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

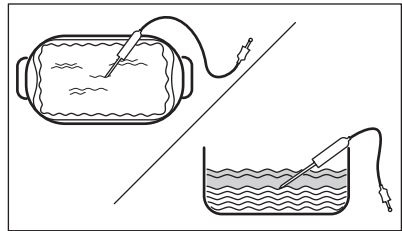
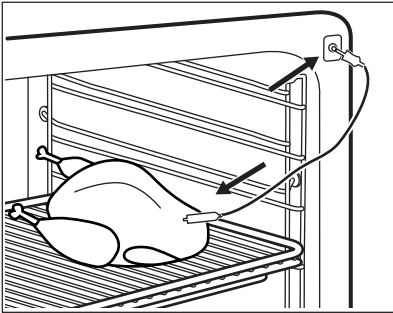
## Instrucciones de uso: Sonda térmica

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
<b>Paso 3</b>	Introduzca: Sonda térmica.
<b>Carne, aves y pescado</b>	<b>Estofado</b>


# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.

Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.



**Paso 4** Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.

**Paso 5**  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

**Paso 6**

- ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:
- Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
- Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.

**Paso 7** Seleccione la opción y pulse varias veces: **OK** para ir a la pantalla principal.

**Paso 8** Pulse: **START** .  
Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

**Paso 9** Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.

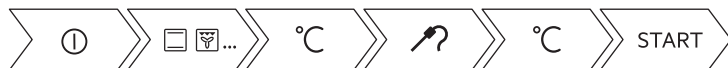


## **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.



¡Tome un atajo!



## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione los ajustes preferidos.
<b>Paso 3</b>	Pulse: . Seleccione: Favoritos.
<b>Paso 4</b>	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
<b>Paso 5</b>	Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.
<p> - pulse para restablecer el ajuste.</p> <p> - pulse para cancelar el ajuste.</p>	

### 9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.



<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione una función de cocción.
<b>Paso 3</b>	- pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

### 9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

# CONSEJOS

---

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Cocción lenta.


## 9.4 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

# 10. CONSEJOS

---






## 10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar. Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del horno.

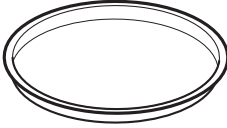
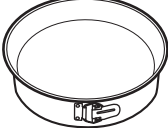


## 10.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujien- tes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

## 10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.







			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>







Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro
-----------------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------------

## 10.4 Tablas de cocción para organismos de control

### Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

 <b>HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes</b>				
		 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1





 <b>HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas</b>				
 <b>Use el tercer nivel.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 40	



## HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas








Use el tercer nivel.

		 (°C)	 (min)
Mantecados / Pastel de hojalde, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30



## HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Pastel de hojalde	Aire caliente	140	25 - 45	1 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	23 - 40	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	35 - 50	1 / 4

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.



(min)



Tostadas

Grill

1 - 3

5

Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción

Grill

24 - 30

4

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpe la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.


Limpe las manchas con un detergente suave.



Uso diario

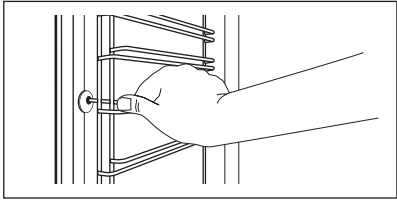
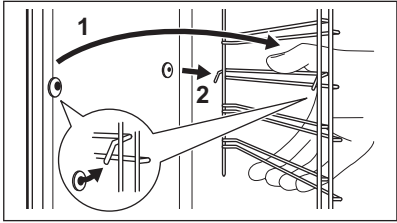
Limpe el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

 <p><b>Accesorios</b></p>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas</p>
	<p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p>

## 11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo


Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

<b>Paso 1</b>	Apague el horno y espere a que esté frío.	
<b>Paso 2</b>	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
<b>Paso 3</b>	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
<b>Paso 4</b>	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.	

## 11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica



Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

	<p><b>ADVERTENCIA!</b> Existe riesgo de quemaduras.</p>
--	---

	<p><b>PRECAUCIÓN!</b> Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.</p>
--	---

Antes de Limpieza pirolítica:		
<p>Apague el horno y espere a que esté frío.</p>	<p>Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.</p>	<p>Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.</p>

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Encienda el horno.	Pulse:  / Limpieza.	Seleccione el modo de limpieza.
Opción	Modo de limpieza	Duración
Limpieza pirolítica, rápida	Limpieza ligera	1 h
Limpieza pirolítica, normal	Limpieza normal	1 h 30 min
Limpieza pirolítica, intensa	Limpieza a fondo	3 h
 Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.		
STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine. No utilice el horno hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.		

## Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.
---	--------------------------------------	--

## 11.4 Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza pirolítica.

## 11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



### ADVERTENCIA!

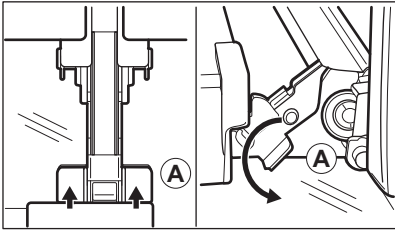
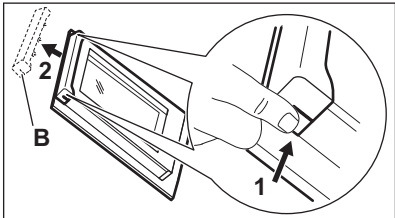
La puerta es pesada.



### PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.



<b>Paso 1</b>	Abra la puerta por completo.	
<b>Paso 2</b>	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
<b>Paso 3</b>	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	
<b>Paso 4</b>	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
<b>Paso 5</b>	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
<b>Paso 6</b>	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.	
<b>Paso 7</b>	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
<b>Paso 8</b>	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
<b>Paso 9</b>	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.	

## 11.6 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

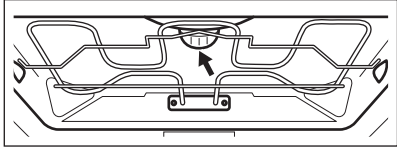
Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

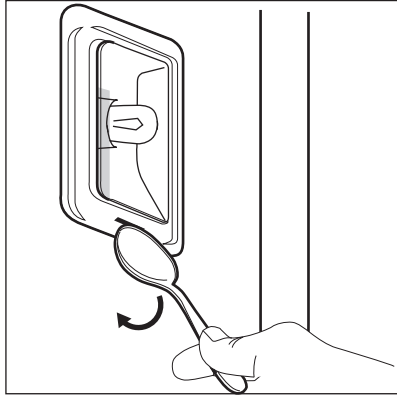
## Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

## Bombilla superior

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
<b>Paso 2</b>	Limpié la tapa de cristal.	
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
<b>Paso 4</b>	Instale la tapa de cristal.	

## Luz lateral

<b>Paso 1</b>	Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.	
<b>Paso 2</b>	Utiliza un objeto estrecho y romo (p. ej., una cucharadita) para retirar la tapa de vidrio.	
<b>Paso 3</b>	Limpié la tapa de cristal.	
<b>Paso 4</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
<b>Paso 5</b>	Instale la tapa de cristal.	
<b>Paso 6</b>	Instala los carriles izquierdos de apoyo.	




# 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS






## ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 12.1 Qué hacer si...

 <b>El horno no se enciende o no se calienta</b>	
 <b>Posible causa</b>	 <b>Solución</b>
El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el horno se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj, para más detalles consulte el capítulo, "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Funciones de reloj.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta del aparato completamente.
Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El bloqueo de seguridad del horno está activado.	Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



 <b>Componentes</b>	
 <b>Descripción</b>	 <b>Solución</b>
La bombilla se ha fundido.	Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

## 12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

# EFICACIA ENERGÉTICA

 <b>Código y descripción</b>	 <b>Solución</b>
C2 - la Sonda térmica está en la cavidad del horno durante la Limpieza pirolítica.	Saque la Sonda térmica.
C3: la puerta no está completamente cerrada durante la Limpieza pirolítica.	Cierre la puerta
F111 - la Sonda térmica no está introducida correctamente en la toma.	Conecte completamente la Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del horno no puede conectarse con el panel de mandos.	Apague y vuelva a encender el horno.

## 12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto y hoja de información del producto\*

Nombre del proveedor	AEG
----------------------	-----

# EFICACIA ENERGÉTICA

Identificación del modelo	BD742P 944188657 BPE742280M 944188671 BPK742280B 944188649 BPK742280M 944188640 BPK742280T 944188651	
Índice de eficiencia energética	61.2	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	71 L	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BD742P	34.5 kg
	BPE742280M	35.0 kg
	BPK742280B	34.5 kg
	BPK742280M	34.5 kg
	BPK742280T	34.5 kg

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.  
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.  
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

# ESTRUCTURA DEL MENÚ

---

## 13.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### **Cocción con ventilador**

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### **Calor residual**

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### **Mantener calientes los alimentos**

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

### **Cocción con la bombilla apagada**

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

### **Horneado húmedo + ventilador**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.


Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

---

### 14.1 Menú

Pulse  para abrir el Menú.

Elemento del menú	Aplicación
Cocción asistida	Muestra los programas automáticos.
Limpieza	Muestra los programas de limpieza.
Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
Opciones	Para programar la configuración del horno.

Elemento del menú		Aplicación
Ajustes	Configuración	Para programar la configuración del horno.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

## 14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Limpieza pirolítica, rápida	Duración: 1 h.
Limpieza pirolítica, normal	Duración: 1 h 30 min.
Limpieza pirolítica, intensa	Duración: 3 h.

## 14.3 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del horno. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el horno. Para activar el uso del horno, seleccione las letras del código en orden alfabético. Cuando el Bloqueo seguridad está activado y el horno está apagado, la puerta del horno está bloqueada. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con el bloqueo de seguridad para niños activado.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del horno.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

## 14.4 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Ajusta el idioma del horno.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

## 14.5 Submenú para: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

## 15. ¡ES FÁCIL!


### Antes del primer uso, debe ajustar:


Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Hora
--------	-----------------------	----------------	--------------------	------



### Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

 Encendido/O N / Apagado/O F	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
---	---	--	---	--	-----------------



Empiece a usar el horno				
<b>Inicio rápido</b>	Encienda el horno y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>
		Mantenga pulsado: ①.	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
<b>Apagado rápido</b>	Apague el horno en cualquier pantalla, mensaje o momento.	① - mantenga pulsado hasta que el horno se apague.		

Empezar a cocinar				
<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>	<b>Paso 4</b>	<b>Paso 5</b>
① - pulse para encender el horno.	 ... - seleccione la función de cocción.	°C - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

Aprenda a cocinar rápidamente				
<b>Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:</b>				
<b>Cocción asistida</b>	<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>	<b>Paso 4</b>
	Pulse: ①.	Pulse:  .	Pulse:  Cocción asistida.	Elija el plato.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción	
<b>Asistente de acabado 10 %</b> Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.	Para prolongar el tiempo de cocción, pulse <b>+1min.</b>

## 16. ¡TOME UN ATAJO!

Aquí puede ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

# ¡TOME UN ATAJO!

---

## Cómo ajustar: Funciones de cocción



## Cómo ajustar: Cocción asistida



## Cómo ajustar: Tiempo de cocción



## Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción



## Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador





## Instrucciones de uso: Sonda térmica



## 17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

---

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



registrera din produkt för bättre service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

<b>1. SÄKERHETSINFORMATION.....</b>	<b>316</b>	<b>3. PRODUKTBESKRIVNING.....</b>	<b>322</b>
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	317	3.1 Allmän översikt.....	322
1.2 Allmän säkerhet.....	317	3.2 Tillbehör.....	323
<b>2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....</b>	<b>318</b>	<b>4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....</b>	<b>323</b>
2.1 Installation.....	318	4.1 Kontrollpanel.....	323
2.2 Elanslutning.....	319	4.2 Display.....	324
2.3 Använd.....	320	<b>5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....</b>	<b>325</b>
2.4 Underhåll och rengöring.....	321	5.1 Första rengöring .....	325
2.5 Pyrolysgörelse.....	321	5.2 Första anslutning.....	326
2.6 Invändig belysning.....	321	5.3 Initial föruppvärmning.....	326
2.7 Service.....	322		
2.8 Avyttring.....	322		

<b>6. DAGLIG ANVÄNDNING.....</b>	<b>326</b>	<b>11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....</b>	<b>339</b>
<b>6.1</b>		<b>11.1</b> Anmärkningar om rengöring.....	340
Så här ställer du in: Tillagningsfunktion		<b>11.2</b> Hur man tar bort: Ugnstegar ...	340
er.....	326	<b>11.3</b> Så här använder du:	
<b>6.2</b>		Pyrolytisk rengöring.....	341
Så här ställer du in: Tillagningshjälp..	327	<b>11.4</b> Påminnelse om rengöring.....	342
<b>6.3</b> Värmefunktioner.....	327	<b>11.5</b>	
<b>6.4</b> Anvisningar om: Bakning		Hur man tar bort och installerar: Lucka	
med fukt.....	329	n.....	342
<b>7. KLOCKFUNKTIONER.....</b>	<b>330</b>	<b>11.6</b> Byte av: Lampa.....	343
<b>7.1</b> Beskrivning av klockfunktioner....	330	<b>12. FELSÖKNING.....</b>	<b>344</b>
<b>7.2</b>		<b>12.1</b> Vad gör jag om .....	344
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	330	<b>12.2</b> Hur man hanterar: Felkoder.....	345
<b>8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....</b>	<b>332</b>	<b>12.3</b> Servicedata.....	345
<b>8.1</b> Sätta in tillbehör.....	332	<b>13. ENERGIEFFEKTIVITET.....</b>	<b>346</b>
<b>8.2</b> Matlagningstermometer.....	333	<b>13.1</b> Produktinformation och	
<b>9. TILLVALSFUNKTIONER.....</b>	<b>335</b>	produktinformationsblad*.....	346
<b>9.1</b> Så här sparar du: Favoriter.....	335	<b>13.2</b> Energibesparing.....	347
<b>9.2</b> Funktionslås.....	335	<b>14. MENYSTRUKTUR.....</b>	<b>347</b>
<b>9.3</b> Automatisk avstängning.....	335	<b>14.1</b> Meny.....	347
<b>9.4</b> Kylfläkt.....	336	<b>14.2</b> Undermeny för: Rengöring.....	348
<b>10. RÅD OCH TIPS.....</b>	<b>336</b>	<b>14.3</b> Undermeny för: Tillval.....	348
<b>10.1</b> Tillagningsrekommendationer....	336	<b>14.4</b> Undermeny för: Inställningar.....	349
<b>10.2</b> Bakning med fukt.....	336	<b>14.5</b> Undermeny för: Service.....	349
<b>10.3</b> Bakning med fukt -		<b>15. ENKELT!.....</b>	<b>349</b>
rekommenderade tillbehör.....	337	<b>16. TA EN GENVÄG!.....</b>	<b>351</b>
<b>10.4</b> Tillagningstabeller för		<b>17. MILJÖSKYDD.....</b>	<b>352</b>
testinstitut.....	337		

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

---

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

## 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

---

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta ut alla tillbehör och avlägsna större avlagringar/spill från ugnsutrymmet före pyrolyrens rengöring.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

---

### 2.1 Installation

**WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggd enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	578 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringssskruvar	4x25 mm

## 2.2 Elanslutning



### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

## 2.3 Använd



### **VARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



### **VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.



## 2.4 Underhåll och rengöring



### **WARNING!**

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

## 2.5 Pyrolysrengöring



### **WARNING!**

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysrengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysrengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysrengöring.
  - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyslugnar.
  - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolyslugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolyslugnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

## 2.6 Invändig belysning



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

# PRODUKTBESKRIVNING

---

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

## 2.8 Avyttring



### **VARNING!**

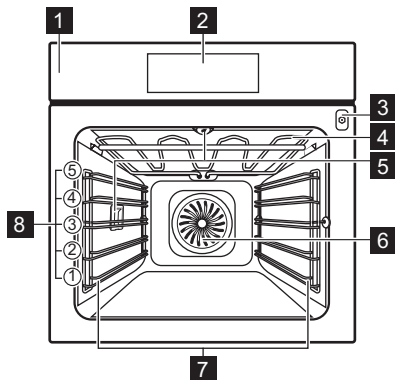
Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

# 3. PRODUKTBESKRIVNING

---

## 3.1 Allmän översikt



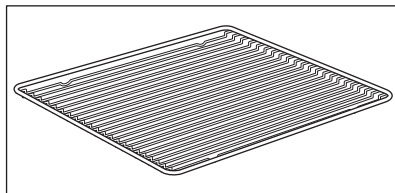
- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Uttag för matlagningstermometern
- 4 Värmeelement
- 5 Lampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnstegar, borttagbara
- 8 Hyllplaceringar

# SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

## 3.2 Tillbehör

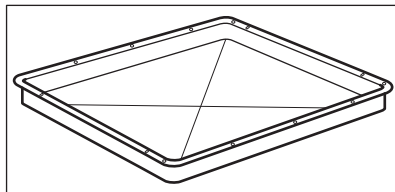
### Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



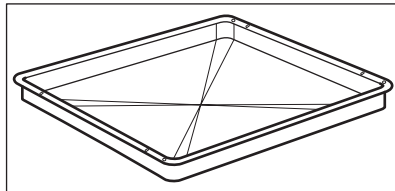
### Bakplåt

För kakor och småkakor.



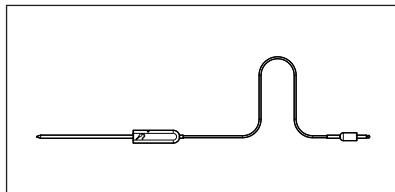
### Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



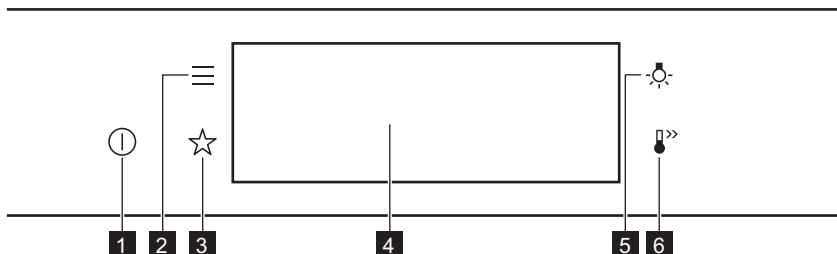
### Matlagningstermometer

För att mäta temperaturen inuti maten.






## 4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

### 4.1 Kontrollpanel

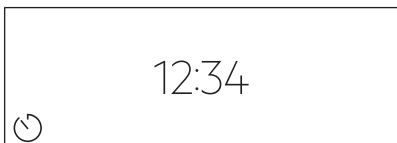


# SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

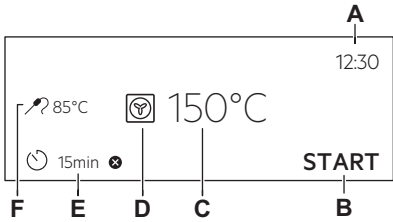
<b>1</b>	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
<b>2</b>	Meny	Listar ugnsfunktionerna.
<b>3</b>	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
<b>4</b>	Display	Visar nuvarande ugnsinställningar.
<b>5</b>	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
<b>6</b>	Snabbuppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabbuppvärmning.

 <b>Tryck</b>	 <b>Flytta</b>	 <b>Tryck och håll inne</b>
Vidrör ytan med fingertoppen.	Dra fingret över ytan.	Tryck på ytan i tre sekunder.

## 4.2 Display





	Efter påslagning visar displayen huvudskärmen med tillagningsfunktionen och standardtemperatur.
	Om du inte använder ugnen inom 2 minuter övergår displayen till viloläge.
	När du tillagar maten visar displayen de inställda funktionerna och andra tillgängliga alternativ.

# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

 <p>The diagram shows a control panel display with the following elements labeled A through F:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A: 12:30 (Clock)</li><li>B: START button</li><li>C: 150°C (Temperature)</li><li>D: Thermostat icon</li><li>E: 15min (Timer)</li><li>F: 85°C (Temperature)</li></ul>	<p>Display med inställda knappfunktioner.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. Klockslag</li><li>B. START/STOPP</li><li>C. Temperatur</li><li>D. Tillagningsfunktioner</li><li>E. Timer</li><li>F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)</li></ul>
---	--

## Indikeringar på displayen



Grundindikeringar - för att navigera på displayen.

 <p>OK</p> <p>För att bekräfta val/inställning.</p>	 <p>Gå tillbaka en nivå i menyn så här.</p>	 <p>Ångra den senaste åtgärden så här.</p>	 <p>För att slå på och stänga av funktionerna.</p>
--	--	---	---

Ljudalarm funktionsindikatorer - när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.

 <p>Funktionen är på.</p>	 <p>Funktionen är på. Matlagningen avslutas automatiskt.</p>	 <p>Ljudalarm avstängt.</p>
--	---	--

## Timer-indikatorer

 <p>För att ställa in funktionen: Fördröjd start.</p>	 <p>Avbryta inställningen.</p>
--	---

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



### WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första rengöring

		
---	---	---

# DAGLIG ANVÄNDNING





---

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.	Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt diskmedel.	Sätt in tillbehören och de lösstagbara ugnsstegarna i ugnen.

## 5.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången. Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Klockslag

## 5.3 Initial föruppvärmning



 <b>Värm upp den tomma ugnen före första användning.</b>	
<b>Steg 1</b>	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme.
<b>Steg 3</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.
 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	

# 6. DAGLIG ANVÄNDNING

---

 **VARNING!**  
Se Säkerhetsavsnitten.

## 6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.
<b>Steg 2</b>	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
<b>Steg 3</b>	Välj tillagningsfunktion och tryck på:  . Displayen visar: temperatur.
<b>Steg 4</b>	Ställ in: temperatur. Tryck på:  .

<b>Steg 5</b>	Tryck på: START . Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen.
STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.	
<b>Steg 6</b>	Stäng av ugnen.

Ta en genväg!



## 6.2 Så här ställer du in: Tillagningshjälp

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:

- Automatisk vikt
- Matlagningstermometer

I vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare eller Mindre
- Medel
- Välstekt eller Mer










<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Tryck på: ≡
<b>Steg 3</b>	Tryck på: 🍴. Ange: Tillagningshjälp.
<b>Steg 4</b>	Välj maträtt eller mattyp.
<b>Steg 5</b>	Tryck på: START .

Ta en genväg!











## 6.3 Värmefunktioner

## STANDARD

Tillagningsfunktion	Användning
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.



## SPECIAL

Tillagningsfunktion	Användning
 <b>Konservering</b>	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 <b>Torkning</b>	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 <b>Tallriksvärmning</b>	För förvärmning av tallrikar för servering.
 <b>Upptining</b>	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 <b>Gratinerig</b>	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 <b>Långsam tillagning</b>	Tillagning av möra, saftiga stekar.
 <b>Varmhållning</b>	För varmhållning av maträtter.
 <b>Bakning med fukt</b>	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

### 6.4 Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Provnings enligt EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.


## 7. KLOCKFUNKTIONER

### 7.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Användning
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 tim. 59 min.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer: Du kan slå på och stänga av den.


### 7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner


Ställa in tiden	
<b>Steg 1</b>	Tryck på: Klockslag.
<b>Steg 2</b>	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Så här ställer du in tillagningstiden	
<b>Steg 1</b>	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
<b>Steg 2</b>	Tryck på:  .
<b>Steg 3</b>	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Ta en genväg!




Så här väljer du slutalternativ	
<b>Steg 1</b>	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
<b>Steg 2</b>	Tryck på:  .
<b>Steg 3</b>	Ställ in tillagningstiden.
<b>Steg 4</b>	Tryck på: ● ● ● .
<b>Steg 5</b>	Tryck på: Slutalternativ.
<b>Steg 6</b>	Välj önskat: Slutalternativ.
<b>Steg 7</b>	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här försröjer du starttiden	
<b>Steg 1</b>	Välj tillagningsfunktion och temperatur.
<b>Steg 2</b>	Tryck på:  .
<b>Steg 3</b>	Ställ in tillagningstiden.
<b>Steg 4</b>	Tryck på: ● ● ● .
<b>Steg 5</b>	Tryck på: Fördröjd start.
<b>Steg 6</b>	Välj värde.
<b>Steg 7</b>	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här förlänger du tillagningstiden	
När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen.	
Tryck på <b>+1min</b> för att förlänga tillagningstiden.	

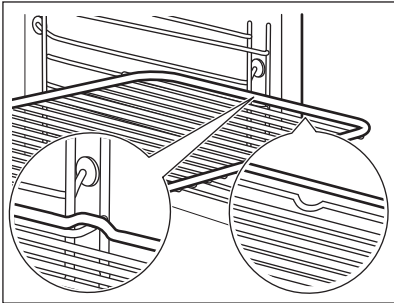
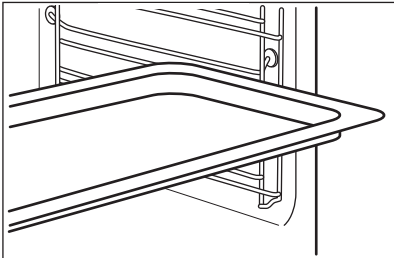
# ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

Så här ändrar du tidtagningsinställningarna	
<b>Steg 1</b>	Tryck på: 
<b>Steg 2</b>	Ställ in värdet på timern.
<b>Steg 3</b>	Tryck på: OK.
Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.	

## 8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

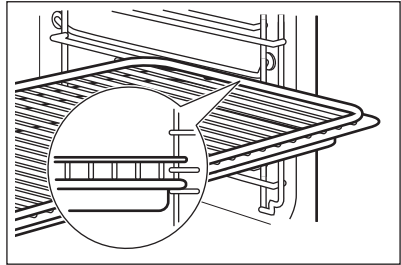
### 8.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärsl glider av.

<p><b>Galler:</b> Skjut in gallret mellan ugnstegens ledskenor.</p>	
<p><b>Bakplåt / Djup form:</b> Skjut in långpannan mellan ugnstegarnas ledskenor.</p>	

## Galler, Bakplåt / Djup form:


Skjut in bakplåten mellan ugsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.



## 8.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

### Två temperaturer ska ställas in:

$^{\circ}\text{C}$ Ugnstemperatur: minst 120 °C.	 Tillagningstemperaturen.
---	---

### För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.	Den är inte lämplig för flytande rätter.	Under tillagning ska den vara inuti maten.
--	--	--

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

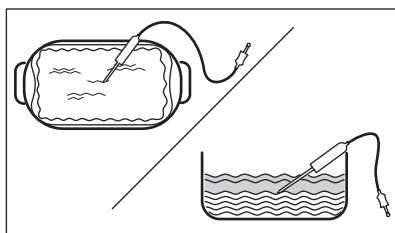
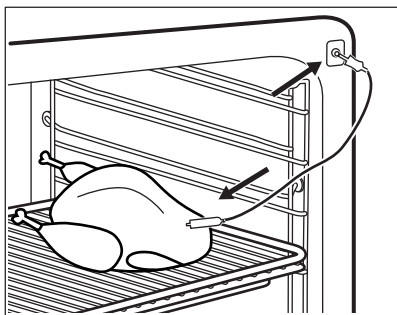
## Så här använder du: Matlagningstermometer

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
<b>Steg 3</b>	Sätt in: Matlagningstermometer.
<b>Kött, fågel och fisk</b>	<b>Gryta</b>

# ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.

Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.



**Steg 4** Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen.  
På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.

**Steg 5**  - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.

**Steg 6**

- • • - tryck för att ställa in önskat alternativ:
- Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
- Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.

**Steg 7** Välj funktion och tryck upprepade gånger på: **OK** för att komma till huvudskärmen.

**Steg 8** Tryck på: **START**.  
En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.

**Steg 9** Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



## **WARNING!**

Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het.  
Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

Ta en genväg!



## 9. TILLVALSFUNKTIONER

### 9.1 Så här sparar du: Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Välj önskad inställning.
<b>Steg 3</b>	Tryck på: ☰. Välj: Favoriter.
<b>Steg 4</b>	Välj: Spara aktuell inställning.
<b>Steg 5</b>	Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck på OK.
<p>↶ – tryck för att återställa inställningen.          ⊗ – tryck för att avbryta inställningen.</p>	

### 9.2 Funktionslås



Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in en tillagningsfunktion.
<b>Steg 3</b>	☆, 🔒 – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.	

### 9.3 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

# RÅD OCH TIPS

 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximalt	3


Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid, Långsam tillagning.

## 9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.






# 10. RÅD OCH TIPS

## 10.1 Tillagningsrekommendationer







<p>Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.</p> <p>Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.</p> <p>För mer matlagningssrekommendationer, se matlagningstabeller på vår hemsida. Du hittar matlagningstips genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.</p>

## 10.2 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.


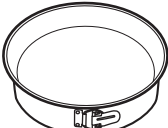


		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25



		 (°C)		 (min.)
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	15 - 25
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegsbakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

## 10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

			
<b>Pizzaform</b>	<b>Ugnsform</b>	<b>Portionsform</b>	<b>Tårtbottenform</b>
Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter

## 10.4 Tillagningstabeller för testinstitut






### Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

# RÅD OCH TIPS



## BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar





		 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	70 - 90	1



## BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor








Använd den tredje hyllpositionen.

		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor / Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskakor / Mördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	160	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30



## BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor

		 (°C)	 (min.)	
Mördegskakor / Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4







## GRILL



Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.



Grillning med maximal temperaturinställning.

		 (min.)	
Rostat bröd	Grill	1 - 3	5
Nötstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4




## 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

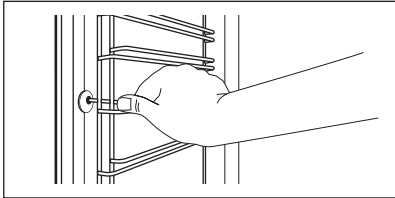
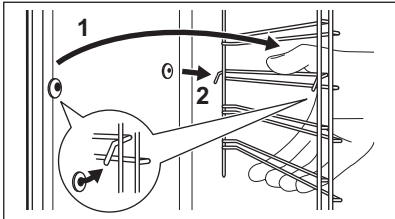
Se Säkerhetsavsnitten.

## 11.1 Anmärkningar om rengöring

 <p><b>Rengöringsmedel</b></p>	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.
 <p><b>Används varje dag</b></p>	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.
 <p><b>Tillbehör</b></p>	Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

## 11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

<b>Steg 1</b>	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
<b>Steg 2</b>	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
<b>Steg 3</b>	Dra den bakre änden av ugnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.	
<b>Steg 4</b>	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.	

## 11.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.



### **VARNING!**

Det finns risk för brännskador.




### **FÖRSIKTIGHET!**

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

### Före Pyrolytisk rengöring:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och borttagbara stöd.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
---	--	---

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå på ugnen.	Tryck på:  /Rengöring.	Välj rengöringsläge.
Funktion	Rengöringsläge	Koktid
Pyrolytisk rengöring, snabb	Lätt rengöring	1 h
Pyrolytisk rengöring, normal	Normal rengöring	1 h 30 min
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Grundlig rengöring	3 h



När rengöringen startar läses ugnsluckan och lampan släcks. Kylfläkten går med en högre hastighet.

**STOP** – tryck för att avsluta rengöringen innan den är klar.  
Använd inte ugnen förrän luckans låssymbol försvinner från displayen.

### När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.	Ta bort rester från ugnens botten.
---	---	------------------------------------

## 11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

## 11.5 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.



### **VARNING!**

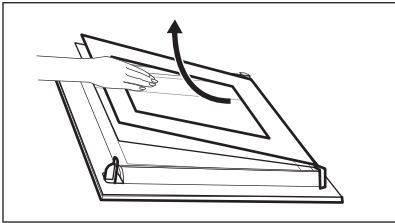
Luckan är tung.



### **FÖRSIKTIGHET!**

Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

<b>Steg 1</b>	Öppna luckan helt.	
<b>Steg 2</b>	Lyft och tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan.	
<b>Steg 3</b>	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.	
<b>Steg 4</b>	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
<b>Steg 5</b>	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
<b>Steg 6</b>	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.	

<b>Steg 7</b>	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset nogga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
<b>Steg 8</b>	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
<b>Steg 9</b>	Sätt i det mindre ugnsglasets först, därefter det större och sist luckan.	

## 11.6 Byte av: Lampa



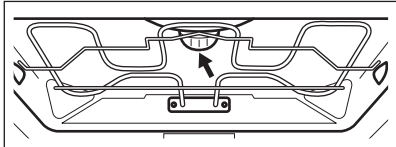
### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

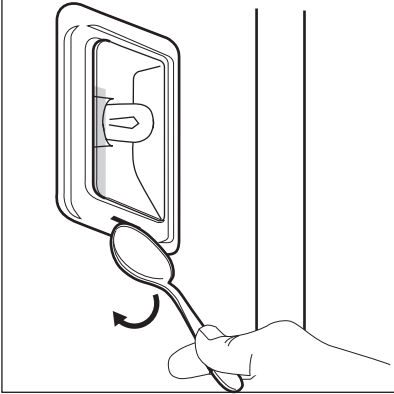
### Innan du byter lampan:

<b>Steg 1</b>	<b>Steg 2</b>	<b>Steg 3</b>
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

## Övre lampa

<b>Steg 1</b>	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
<b>Steg 2</b>	Rengör glasskyddet.	
<b>Steg 3</b>	Byt ut lampan mot en passande som är värmestålig upp till 300 °C.	
<b>Steg 4</b>	Sätt tillbaka glasskyddet.	

## Sidolampa

<b>Steg 1</b>	Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.	
<b>Steg 2</b>	Använd ett smalt, trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att ta bort glasskyddet.	
<b>Steg 3</b>	Rengör glasskyddet.	
<b>Steg 4</b>	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.	
<b>Steg 5</b>	Sätt tillbaka glasskyddet.	
<b>Steg 6</b>	Montera det vänstra hyllstödet.	

## 12. FELSÖKNING



### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om ...



**Ugnen slås inte på eller värms inte upp**



**Möjlig orsak**



**Åtgärd**

Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Klockan är inte inställd.

Ställ in klockan, för mer information se kapitlet "Klockfunktioner", Hur man ställer in: Klockfunktioner.

Dörren är inte ordentligt stängd.

Stäng luckan helt.




Säkringen har gått.

Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.

Barnlåset är aktiverat.

Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.





 <b>Komponenter</b>	
 <b>Beskrivning</b>	 <b>Åtgärd</b>
Glödlampan är trasig.	Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampa.

Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.

## 12.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.

 <b>Kod och beskrivning</b>	 <b>Åtgärd</b>
C2 – Matlagningstermometer i ugnsutrymmet genomgår Pyrolytisk rengöring.	Ta ut Matlagningstermometer.
C3 – luckan är inte helt stängd under Pyrolytisk rengöring.	Stäng luckan.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt inkopplad i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer kontakt helt i uttaget.
F240, F439 – pekfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på pekfälten.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och sätt på ugnen.

## 12.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylden. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

<b>Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:</b>	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....

# ENERGIEFFEKTIVITET

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Serienummer (S.N.)

.....

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn	AEG	
Modellidentifiering	BD742P 944188657 BPE742280M 944188671 BPK742280B 944188649 BPK742280M 944188640 BPK742280T 944188651	
Energieffektivitetsindex	61.2	
Energieffektivitetsklass	A++	
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	1.09 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, fläktkraftläge	0.52 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	71 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	BD742P	34.5 kg
	BPE742280M	35.0 kg
	BPK742280B	34.5 kg
	BPK742280M	34.5 kg
	BPK742280T	34.5 kg

\* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.  
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.  
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

## 13.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

### Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

### Restvärme

Om ett program används med inställd programtid eller sluttid och tillagningen tar längre tid än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

### Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

### Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

### Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

## 14. MENYSTRUKTUR

### 14.1 Meny

Tryck på för att öppna Meny.

Menyalternativ	Användning
Tillagningshjälp	Förteckning av automatiska program.

Menyalternativ		Användning
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Välja ugsinställningar.
Inställningar	Inställningar	Välja ugsinställningar.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

## 14.2 Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Användning
Pyrolytisk rengöring, snabb	Tillagningstid: 1 h.
Pyrolytisk rengöring, normal	Tillagningstid: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Tillagningstid: 3 h.

## 14.3 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När alternativet är påslaget visas texten "Barnlås" på displayen när du slår på ugnen. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Luckan är låst när barnlåset är aktiverat och ugnen är avstängd. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när barnlåset är aktiverat.
Snabbuppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.

Undermeny	Användning
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.

## 14.4 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Val av språk för ugnen.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för: ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.






## 14.5 Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.




## 15. ENKELT!

Före första användning måste du ställa in:				
Språk	Ljusstyrka i display	Knappljud	Ljudvolym	Klockslag




## Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:

 På / Av	 Meny	 Favoriter	 Timer	 Matlagnings- termometer	START / STOP
--	---	--	--	---	-----------------

## Börja använda ugnen




<b>Snabbstart</b>	Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.	<b>Steg 1</b>	<b>Steg 2</b>	<b>Steg 3</b>
		Tryck och håll in: 	 ... - Välj önskad funktion.	Tryck på: START .
<b>Snabb avstängning</b>	Stänger av ugnen, skärmen och meddelandet när som helst.	 – tryck och håll in tills ugnen stängs av.		

## Börja tillagningen

<b>Steg 1</b>	<b>Steg 2</b>	<b>Steg 3</b>	<b>Steg 4</b>	<b>Steg 5</b>
 – tryck för att slå på ugnen.	 ... - Välj tillagningsfunktion.	 – ställ in temperaturen.	OK – tryck för att bekräfta.	START – tryck för att starta tillagningen.

## Lär dig att laga mat snabbt

Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:

<b>Tillagningshjälp</b>	<b>Steg 1</b>	<b>Steg 2</b>	<b>Steg 3</b>	<b>Steg 4</b>
	Tryck på: 	Tryck på: 	Tryck på:  Tillagningshjälp.	Välj maträtt.

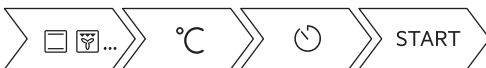
**Välj tillagningstid med snabbfunktionerna****10 % Finish assist**

Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

**16. TA EN GENVÄG!**



Här kan du se alla smarta genvägar. Du hittar information om dem även i kapitlet om genvägar i bruksanvisningen.

**Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner****Så här ställer du in: Tillagningshjälp****Så här ställer du in: Tillagningstid****Så här fördröjer du: Tillagningens start- och sluttid****Så här avbryter du: Inställd tidtagning****Så här använder du: Matlagningstermometer**

---

## 17. MILJÖSKYDD

---

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.









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



867371135-B-392022



**AEG**