

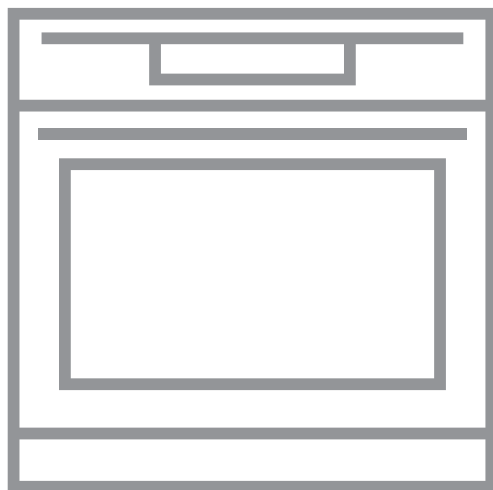
▶ BPE742080M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Oven

FR **Notice d'utilisation**
Four

DE **Benutzerinformation**
Backofen

USER MANUAL



AEG

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



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

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

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3	4. BEDIENINGSPANEEL.....	11
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	3	4.1 Overzicht bedieningspaneel.....	11
1.2 Algemene veiligheid.....	4	4.2 Display.....	12
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5	5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	12
2.1 Installeren.....	5	5.1 Eerste reiniging	12
2.2 Elektrische aansluiting.....	6	5.2 Eerste verbinding.....	13
2.3 Gebruik.....	7	5.3 Eerste voorverwarming.....	13
2.4 Onderhoud en reiniging.....	8	6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	13
2.5 Pyrolytische reiniging.....	8	6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	13
2.6 Binnenverlichting.....	9	6.2 Instellen: Kook- En Bakassistent... ..	14
2.7 Service.....	9	6.3 Verwarmingsfuncties.....	14
2.8 Verwijdering.....	9	6.4 Opmerkingen over:Warmelucht (vochtig).....	16
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10		
3.1 Algemeen overzicht.....	10		
3.2 Accessoires.....	10		

7. KLOKFUNCTIES	17	11.4 Reinigingsherinnering.....	28
7.1 Omschrijving klokfuncties.....	17	11.5 Verwijderen en installeren: Deur.....	28
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	17	11.6 Hoe te vervangen: Lamp.....	29
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES	19	12. PROBLEEMOPLOSSING	30
8.1 Accessoires plaatsen.....	19	12.1 Wat te doen als.....	31
8.2 Voedselsensor.....	20	12.2 Hoe te beheren: Foutcodes.....	31
8.3 Gebruik: Voedselsensor.....	20	12.3 Service-informatie.....	32
9. EXTRA FUNCTIES	21	13. ENERGIEZUINIGHEID	32
9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten.....	21	13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU- voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering.....	32
9.2 Toetsenblokkering.....	22	13.2 Energiebesparing.....	33
9.3 Automatische uitschakeling.....	22	14. MENUSTRUCTUUR	34
9.4 Koelventilator.....	23	14.1 Menu.....	34
10. AANWIJZINGEN EN TIPS	23	14.2 Submenu voor: Reinigen.....	34
10.1 Kookadviezen.....	23	14.3 Submenu voor: Opties.....	35
10.2 Warmelucht (vochtig).....	23	14.4 Submenu voor: Instelling.....	35
10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires.....	24	14.5 Submenu voor: Service.....	35
10.4 Kooktafels voor testinstituten.....	24	15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!	36
11. ONDERHOUD EN REINIGING	26	16. MILIEUBESCHERMING	37
11.1 Opmerkingen over de reiniging.....	26		
11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....	26		
11.3 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging.....	27		

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 binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- 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.
- 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. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- 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.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit 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.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- 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 je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit 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, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je 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.
- Reinig het apparaat 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.

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- 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 zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

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



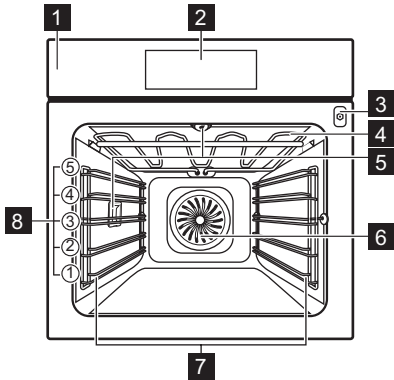
WAARSCHUWING!

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

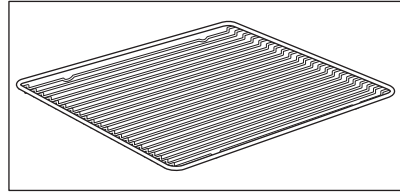


- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Opening voor de voedselsensor
- 4** Verwarmingselement
- 5** Lamp
- 6** Ventilator
- 7** Inschuifrails, verwijderbaar
- 8** Inzetniveaus

3.2 Accessoires

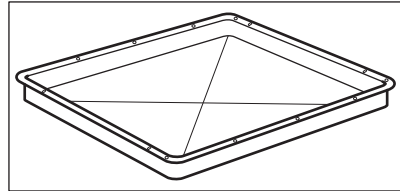
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



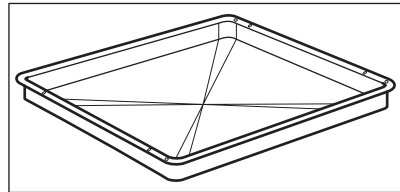
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



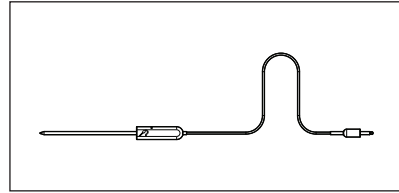
Grill-/braadpan

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



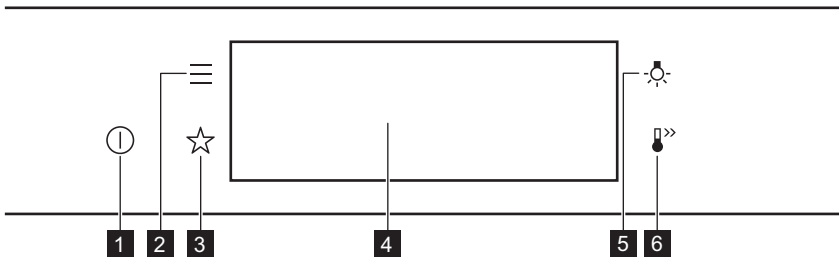
Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel



1	Aan / UIT	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	Menu	Vermeldt de functies van het apparaat.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.

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

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

4.2 Display

	Display met ingestelde toetsfuncties. A. Dagtijd B. BEGIN/STOP C. Temperatuur D. Verwarmingsfuncties E. Timer F. Voedsensor (alleen geselecteerde modellen)
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Indicatielampjes op de display

Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.			
 Om de selectie/instelling te bevestigen.	 Om één niveau terug te gaan in het menu.	 Om de laatste handeling ongedaan te maken.	 Om de opties in en uit te schakelen.
Geluidsalarm functie-indicatielampjes: wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.			
 De functie is ingeschakeld.	 De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.	 Het geluidsalarm staat uit.	
Indicatielampjes timer			
 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



Stap 1	Stap 2	Stap 3
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.	Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, 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


Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1	Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven 1u werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven 15min werken.
<p> De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.</p>	

6. DAGELIJKS GEBRUIK

 **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
Stap 2	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: OK . Het display toont: temperatuur.
Stap 4	Instellen: temperatuur. Druk op: OK .

Stap 5	Druk op: START . Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
Stap 6	Schakel de oven uit.

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:

- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:









- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer

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









6.3 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Circulatiegrill	<p>Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.</p>
 Hetelucht	<p>Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.</p>
 Bevroren gerechten	<p>Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.</p>
 Boven + onderwarmte	<p>Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.</p>
 Pizza-functie	<p>Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.</p>
 Onderwarmte	<p>Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.</p>
 Brood bakken	<p>Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.</p>
 Deeg laten rijzen	<p>Om het rijsp proces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.</p>

SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p>Inmaken</p>	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 <p>Drogen</p>	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 <p>Borden warmen</p>	Om borden voor het serveren op te warmen.
 <p>Ontdooien</p>	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 <p>Gratineren</p>	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en brúnen.
 <p>Lage temperatuur garen</p>	Om malse, sappige braadstukken te bereiden.
 <p>Warm houden</p>	Om voedsel warm te houden.
 <p>Warmelucht (vochtig)</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 Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/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. Voor de bereidingsinstructies raadpleegt u het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips", Warmelucht (vochtig). Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing raadpleegt u 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	Houdt in de gaten hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.



7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen	
Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Druk op: Dagtijd.
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK.



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

KLOKFUNCTIES

De eindoptie kiezen

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

Het begin van het koken uitstellen


Stap 1	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ● .
Stap 5	Druk op: Uitgestelde start.
Stap 6	Kies de waarde.
Stap 7	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 bereidingstijd te verlengen.

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. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

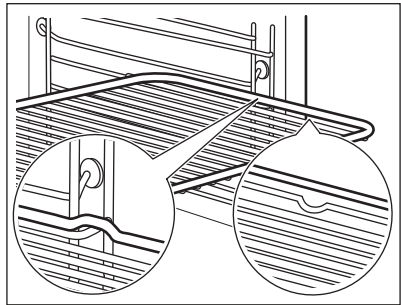
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Accessoires plaatsen

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

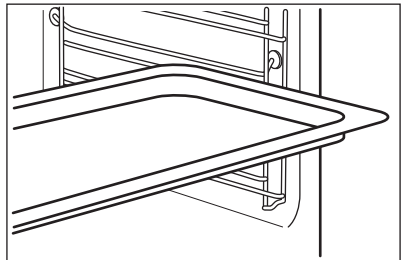
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakplaat / Diepe schaal:



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

8.2 Voedselsensor

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

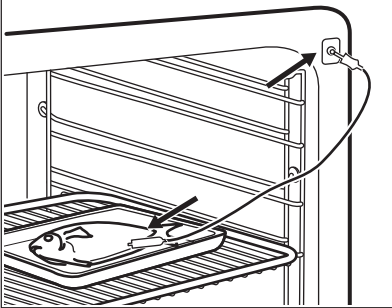
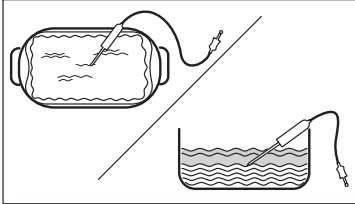


Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:	
 De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).	 De kerntemperatuur.

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.

8.3 Gebruik: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.
Vlees, gevogelte en vis	Stoofschotel
Breng het uiteinde van Voedselsensor in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel indien mogelijk. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van Voedselsensor binnen in het gerecht zit.	Breng het uiteinde van Voedselsensor precies in het midden van de braadpan. 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 oven-schaal voor het ondersteunen van het silicone handvat van de Voedselsensor. Het uiteinde van Voedselsensor mag de bodem van een bakplaat niet aanraken.




	
Stap 4	Stekker Voedselsensor steek in de aansluiting aan 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	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - 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.
Stap 9	Verwijderen Voedselsensor haal de stekker uit het stopcontact en neem het gerecht uit de oven. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  WAARSCHUWING! Er bestaat gevaar voor brandwonden omdat Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt. </div>

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.

EXTRA FUNCTIES

Stap 1	Het apparaat inschakelen.
Stap 2	Selecteer de gewenste instelling.
Stap 3	Druk op:  . Selecteer: Favorieten.
Stap 4	Selecteer: Huidige instellingen opslaan.
Stap 5	Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op OK.
 - druk hierop om de instelling te resetten.  - druk hierop om de instelling te annuleren.	



9.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Stap 1	Het apparaat inschakelen.
Stap 2	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 3	 ,  - 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)	 (u)
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 het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat 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 het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. 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 Kook-hints te vinden, controleer het PNC-nummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

10.2 Warmelucht (vochtig)

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


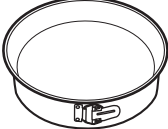


		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks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

AANWIJZINGEN EN TIPS

		 (°C)		 (min)
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.

			
Pizza pan	Ovenschaal	Ovenvormpjes	Blik voor flanbodern
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm






10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten





Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.
Bakken op één niveau - bakken in bakblikken

		 °C	 min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	55 - 65	1






AANWIJZINGEN EN TIPS

		 °C	 min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes
Gebruik de derde rekstand.

		 °C	 min
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30





Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		 °C	 min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.
Grill met de maximale temperatuurinstelling.

ONDERHOUD EN REINIGING

		 min	
Toast	Grillen	1 - 2	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4




11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

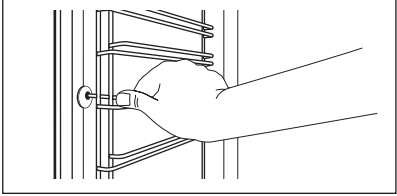
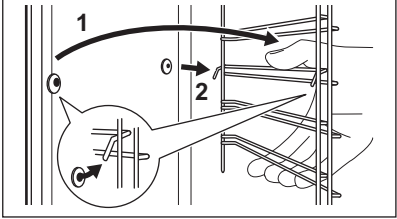
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

 Reinigings- middelen	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met 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 het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.
 Accessoires	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een 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.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
Stap 2	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.	
Stap 3	Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.	
Stap 4	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

ONDERHOUD EN REINIGING

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 deurvergrendelingssymbool 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.



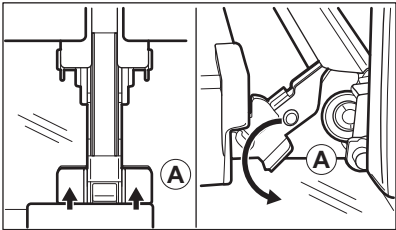
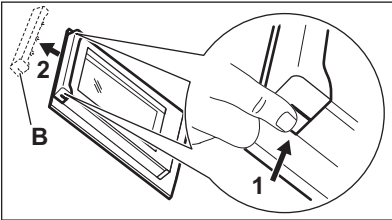
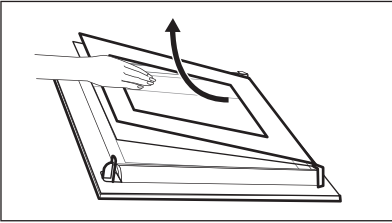
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.



LET OP!

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

Stap 1	Open de deur volledig.	
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
Stap 3	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.	
Stap 4	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
Stap 6	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	
Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	
Stap 9	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.

PROBLEEMOPLOSSING

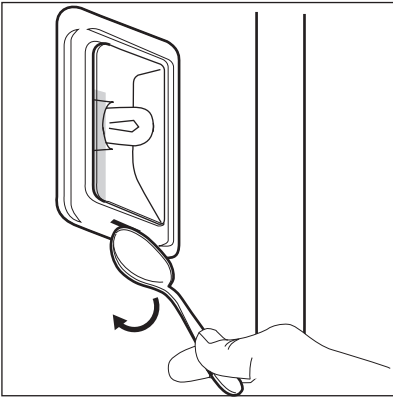
Voordat u de lamp vervangt:

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

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

Zijlamp

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




12. PROBLEEMOPLOSSING






WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

 Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
Het apparaat is niet aangesloten op een stop-contact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, zie voor meer informatie Klok-functies hoofdstuk, 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 apparaat Kinderslot is aan.	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.

ENERGIEZUINIGHEID

 Code en omschrijving	 Oplossing
C2 - de Voedselsensor bevindt zich in de ovenruimte van het apparaat tijdens Pyrolytische reiniging.	Neem de Voedselsensor.
C3 eruit - de deur wordt niet volledig gesloten tijdens Pyrolytische reiniging.	Sluit de deur.
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Volledig aansluiten Voedselsensor 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 apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

12.3 Service-informatie

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 op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

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

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BPE742080M 944188628
Energie-efficiëntie-index	61,2

Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1,09kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	35.0kg

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

13.2 Energiebesparing



Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat 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

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je 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 binnen in het apparaat zal blijven 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 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Menu-item		Toepassing
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen		Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	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	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst Kinderslot op het display als u het apparaat inschakelt. Om het apparaat in te kunnen schakelen de codeletters in alfabetische volgorde selecteren. Als de optie is ingeschakeld en het apparaat is uitgeschakeld, is de deur van het apparaat vergrendeld. Toegang tot de timer, de afstandbediening en het lampje zijn beschikbaar met de optie ingeschakeld.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies van het apparaat.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.4 Submenu voor: Instelling

Submenu	Omschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat 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: ①.
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	Omschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468

HET IS HEEL GEMAKKELIJK!




Submenu	Omschrijving
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 apparaat beginnen te gebruiken

Snel starten		Stap 1	Stap 2	Stap 3
	Schakel het apparaat in en begin de bereiding met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	Ingedrukt houden:  .	 ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START .
Snel uit	Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht.	 - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt.		

Begin met koken



Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Begin met koken				
①	 ...	°C	OK	START
- indrukken om het apparaat in te schakelen.	- selecteer de verwarmingsfunctie.	Instellen: temperatuur.	- druk hierop om te bevestigen.	- druk hierop om te beginnen met koken.

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

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

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. 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.

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

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

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	39	4. BANDEAU DE COMMANDE.....	47
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	40	4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....	47
1.2 Sécurité générale.....	40	4.2 Affichage.....	48
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	42	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	49
2.1 Installation.....	42	5.1 Nettoyage initial	49
2.2 Branchement électrique.....	43	5.2 Première connexion.....	49
2.3 Utilisation.....	43	5.3 Préchauffage initial.....	49
2.4 Entretien et Nettoyage.....	44	6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	49
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	45	6.1 Comment régler Modes de cuisson.....	50
2.6 Éclairage interne.....	45	6.2 Comment régler : Cuisson assistée.....	50
2.7 Service.....	45	6.3 Modes de cuisson.....	50
2.8 Mise au rebut.....	46	6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....	52
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	46		
3.1 Vue d'ensemble.....	46		
3.2 Accessoires.....	46		

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	53	11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	63
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	53	11.4 Nettoyage conseillé.....	64
7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge.....	53	11.5 Comment démonter et installer : Port e.....	65
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	55	11.6 Comment remplacer : Éclairage..	66
8.1 Insertion des accessoires.....	55	12. DÉPANNAGE.....	67
8.2 Sonde de cuisson.....	56	12.1 Que faire si.....	67
8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson.....	56	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	68
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	58	12.3 Données de maintenance.....	69
9.1 Comment enregistrer : Mes programmes.....	58	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	69
9.2 Verrouillage des touches.....	58	13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique.....	69
9.3 Arrêt automatique.....	58	13.2 Économie d'énergie.....	70
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	59	14. STRUCTURE DES MENUS.....	71
10. CONSEILS.....	59	14.1 Menu	71
10.1 Recommandations de cuisson.....	59	14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	71
10.2 Chaleur Tournante Humide.....	59	14.3 Sous-menu pour : Options.....	71
10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés.....	60	14.4 Sous-menu pour : Configuration..	72
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	60	14.5 Sous-menu pour : Service.....	72
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	62	15. C'EST SIMPLE !.....	73
11.1 Remarques concernant le nettoyage.....	62	16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	74
11.2 Comment retirer : Supports de grille	63		

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.

- 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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires 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. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer 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 de l'appareil.

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 de l'appareil 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.
- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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 de dommages à 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 à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche 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 et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou 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'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- 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 jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

2.8 Mise au rebut



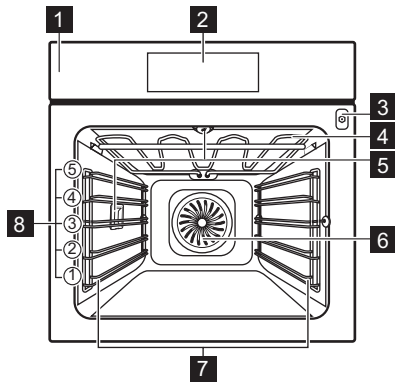
AVERTISSEMENT!

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

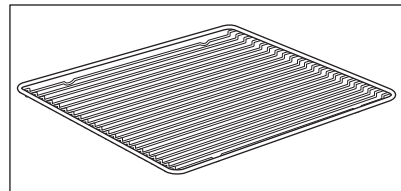


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Élément chauffant
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

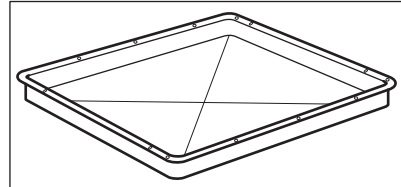
Grille métallique

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



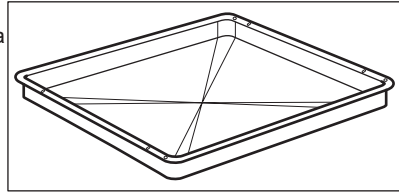
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



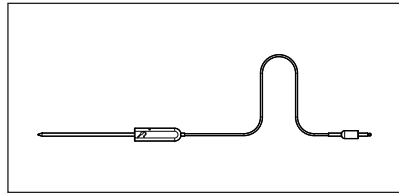
Plat à rôtir

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



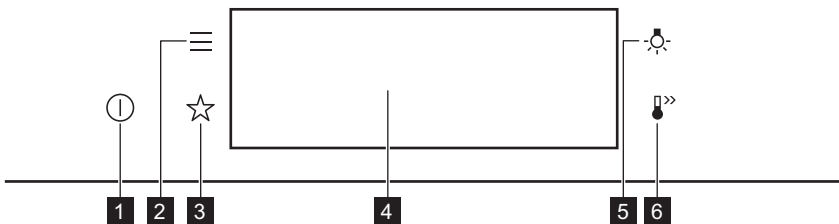
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.




4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

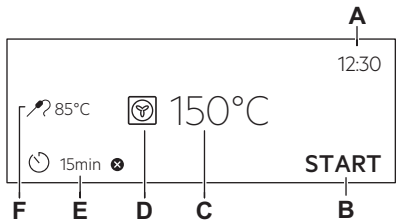


1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.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










BANDEAU DE COMMANDE

 <p>Appuyez sur la touche</p>	 <p>Déplacez</p>	 <p>Maintenez la touche</p>
<p>Appuyez sur la surface du bout du doigt.</p>	<p>Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.</p>	<p>Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.</p>

4.2 Affichage

	<p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> 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

<p>Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.</p>			
<p></p> <p>Pour confirmer la sélection/le réglage.</p>	<p></p> <p>Pour remonter d'un niveau dans le menu.</p>	<p></p> <p>Pour annuler la dernière action.</p>	<p></p> <p>Pour activer et désactiver les options.</p>
<p>Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, le signal sonore retentit.</p>			
<p></p> <p>La fonction est activée.</p>	<p></p> <p>La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p></p> <p>Le son alarme est désactivé.</p>	
<p>Voyants du minuteur</p>			
<p></p> <p>Pour régler la fonction : Départ différé.</p>	<p></p> <p>Pour annuler le réglage.</p>		

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.	Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

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 du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction : . Laissez le four fonctionner pendant 1 h.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction : . Laissez le four fonctionner pendant 15 min.
<p> Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.</p>	


6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler Modes de cuisson

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

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









Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .

6.3 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 <p>Gril</p>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <p>Turbo gril</p>	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <p>Chaleur tournante</p>	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 <p>Plats Surgelés</p>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <p>Chauffage Haut/Bas</p>	Pour cuire et rôti de aliments sur un seul niveau.
 <p>Fonction Pizza</p>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <p>Chauffage inférieur</p>	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
 <p>Cuisson du pain</p>	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.
 <p>Levée de pâte/pain</p>	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
 <p>Stérilisation</p>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <p>Déshydratation</p>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 <p>Chauffe-plats</p>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <p>Décongélation</p>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <p>Gratiner</p>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 <p>Cuisson basse température</p>	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 <p>Maintien au chaud</p>	Pour maintenir les aliments au chaud.
 <p>Chaleur Tournante Humide</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 ». Chaleur Tournante Humide.

6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante 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 EU 66/2014). Tests conformes à la norme : IEC/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 », Chaleur Tourillante 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.
Départ différé	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 de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur : vous pouvez l'activer et le désactiver.

7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur Heure actuelle.
Étape 3	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  .

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Comment régler le temps de cuisson

Étape 3 Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

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 Départ différé.

Étape 6 Choisissez la valeur.

Étape 7 Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

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. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

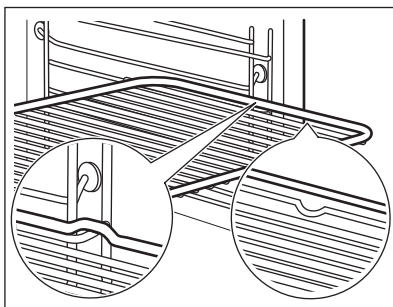
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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.

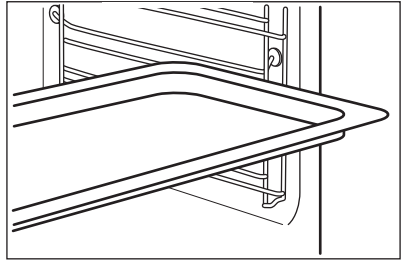
Grille métallique:

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



UTILISATION DES ACCESSOIRES

Plateau de cuisson / Plat à rôtir:
Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



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 :

$^{\circ}\text{C}$ Température du four : 120 $^{\circ}\text{C}$ 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.

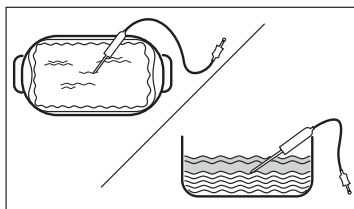
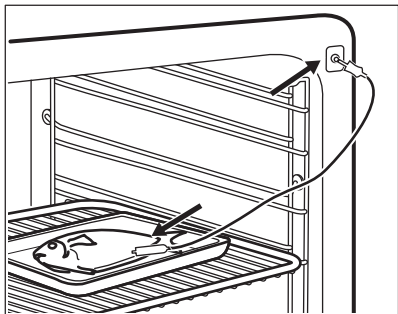
8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.
Viande, volaille et poisson	Ragoût

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.

Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.



Étape 4 Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four.
L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.

Étape 5  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

Étape 6

- • • - appuyez pour définir l'option préférée :
- Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.
- Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.

Étape 7 Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : **OK** pour accéder à l'écran principal.

Étape 8 Appuyez sur **START** .
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.

Étape 9 Retirez Sonde de cuisson la fiche de la prise et retirez le plat du four.






AVERTISSEMENT!

Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



9.1 Comment enregistrer : 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.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur OK.
<p> - appuyez pour réinitialiser le réglage.</p> <p> - appuyez pour annuler le réglage.</p>	



9.2 Verrouillage des touches



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

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil 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

 (°C)	 (h)
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 l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.






10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson







<p>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 appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. 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 (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.</p>

10.2 Chaleur Tournante Humide

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


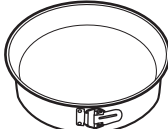

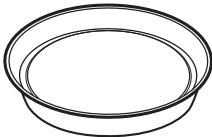
		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

CONSEILS

		 (°C)		 (min)
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 piè- ces	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 piè- ces	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 piè- ces	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 Chaleur Tournante 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.






			
Plaque à pizza	Plat de cuisson	Ramequins	Moule pour fond de tarte
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de dia- mètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle





Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule






		 °C	 min	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/Bas	140	25 - 35	2

Cuisson sur un niveau - biscuits






Utilisez le troisième niveau de la grille.

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

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		 °C	 min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4





ENTRETIEN ET NETTOYAGE

		 °C	 min	
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

		 min	
Pain grillé	Gril	1 - 2	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 le nettoyage

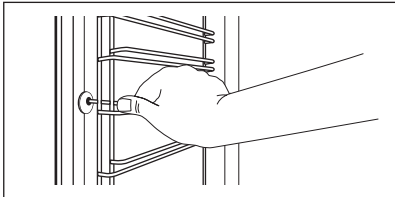
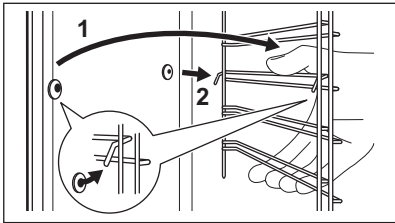
 Agent nettoyant	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

 <p>Utilisation quotidienne</p>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

 <p>Accessoires</p>	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs 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.

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

11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.




AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure.




ATTENTION!
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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

 Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

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.

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.

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	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.	
Étape 4	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.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	

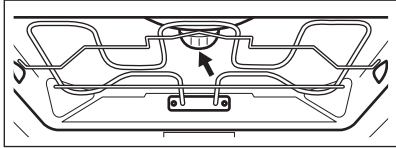
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.
----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

11.6 Comment remplacer : Éclairage

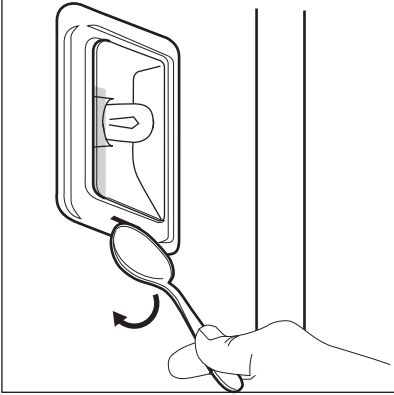
 AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution. L'éclairage peut être chaud.

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...

 L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.



L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

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.

L'appareil Sécurité enfants s'allume.

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.



Code et description



Solution

C2 - la Sonde de cuisson est dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse.



Sortez la Sonde de cuisson.

C3 - la porte n'est pas correctement fermée pendant Nettoyage par pyrolyse.

Refermez la porte.

F111 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.

Bien brancher Sonde de cuisson dans la prise.

 Code et description	 Solution
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 de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

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 de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

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

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE742080M 944188628
Indice d'efficacité énergétique	61.2
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52kWh/cycle

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71l
Type de four	Four encastrable
Masse	35.0kg

IEC/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



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil 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 l'appareil 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

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, 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 de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil 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.

Chaleur Tournante 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

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 l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	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.

STRUCTURE DES MENUS

Sous-menu	Application
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque l'option est activée, et l'appareil est éteint, la porte de l'appareil est verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
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 de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
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 Luminosité	Son touches	Volume alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	----------------



Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désactivez	 Menu	 Mes programmes	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Pour commencer à utiliser l'appareil

Démarrage rapide	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	 - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson




Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 - appuyer pour allumer l'appareil.	 ... - 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 :

C'EST SIMPLE !

Apprenez à cuisiner plus vite

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur :  .	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 **+1min**.

16. 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



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

www.registreaeg.com



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

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

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	76	3.2 Zubehör.....	83
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	76	4. BEDIENFELD.....	84
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	77	4.1 Überblick – Bedienfeld.....	84
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	78	4.2 Display.....	85
2.1 Montage.....	78	5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	85
2.2 Elektrischer Anschluss.....	79	5.1 Erste Reinigung	85
2.3 Gebrauch.....	80	5.2 Erste Verbindung.....	86
2.4 Reinigung und Pflege.....	81	5.3 Erstes Vorheizen.....	86
2.5 Pyrolytische Reinigung.....	81	6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	86
2.6 Innenbeleuchtung.....	82	6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	86
2.7 Wartung.....	82	6.2 Einstellung: Koch-Assistent.....	87
2.8 Entsorgung.....	82	6.3 Ofenfunktionen.....	87
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	83	6.4 Hinweise zum:Feuchte Umluft.....	89
3.1 Gesamtansicht.....	83		

7. UHRFUNKTIONEN.....	90	11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen....	101
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen... 90		11.5 Aus- und Einbau: Tür.....	102
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen..... 90		11.6 Austausch: Lampe.....	103
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	92	12. FEHLERSUCHE.....	104
8.1 Einsetzen des Zubehörs..... 92		12.1 Was zu tun ist, wenn 104	
8.2 Temperatursensor..... 93		12.2 Handhabung: Fehlercodes..... 105	
8.3 Benutzung: Temperatursensor..... 93		12.3 Service-Daten..... 106	
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	95	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	106
9.1 So speichern Sie: Favoriten..... 95		13.1 Produktinformation und	
9.2 Tastensperre..... 95		Produktinformationsblatt gemäß den EU-	
9.3 Automatische Abschaltung..... 96		Verordnungen zu Umweltdesign und	
9.4 Kühlgebläse..... 96		Energiekennzeichnung..... 106	
10. TIPPS UND HINWEISE.....	96	13.2 Energiesparen..... 107	
10.1 Garempfehlungen..... 96		14. MENÜSTRUKTUR.....	108
10.2 Feuchte Umluft..... 96		14.1 Menü..... 108	
10.3 Feuchte Umluft -		14.2 Untermenü für: Reinigung..... 108	
Empfohlenes Zubehör..... 97		14.3 Untermenü für: Optionen..... 108	
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute..... 98		14.4 Untermenü für: Setup..... 109	
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	99	14.5 Untermenü für: Service..... 109	
11.1 Hinweise zur Reinigung..... 99		15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	110
11.2 Entfernen: Einhängegitter 100		16. UMWELTTIPPS.....	111
11.3 Benutzung:			
Pyrolytische Reinigung..... 100			

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 häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- 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.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- 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.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- 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 Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

**WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- 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 Gerätetür ungehindert 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 Schranks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranksiefe	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.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- 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 (Schraubsicherungen 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 Zutatens 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.

- 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 direkt 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!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- 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!
- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung



WARNUNG!

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.

SICHERHEITSSANWEISUNGEN

- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backfentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

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

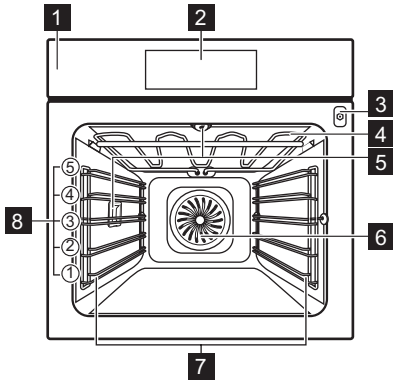


WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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

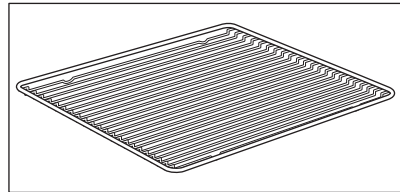


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Buchse für den Temperatursensor
- 4** Heizelement
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einschubschienen, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

3.2 Zubehör

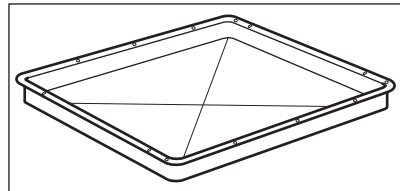
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



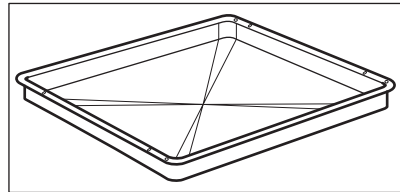
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Brat- und Fettpfanne

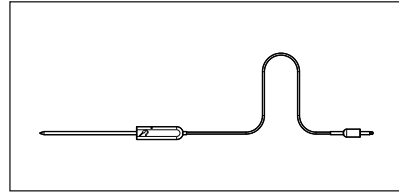
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



BEDIENFELD

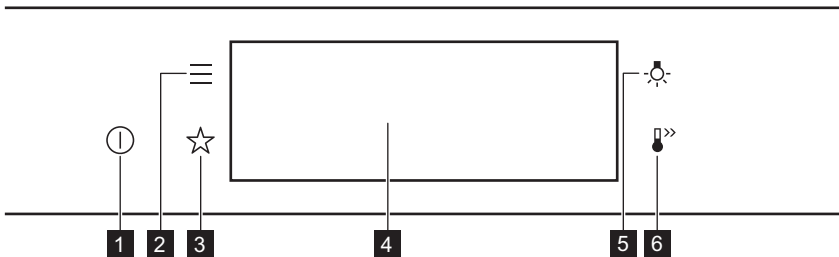
Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

 Drücken Sie	 Wischen	 Gedrückt halten
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

4.2 Display

	<p>Display mit Tastenfunktionen.</p> <p>A. Uhrzeit B. START/STOP C. Temperatur D. Ofenfunktionen E. Kurzzeitwecker F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.			
<p>OK</p> <p>Bestätigen der Auswahl / Einstellung.</p>	<p><</p> <p>Zurückblättern um eine Menüebene.</p>	<p>↶</p> <p>Rückgängig machen der letzten Aktion.</p>	<p>⏻</p> <p>Ein- und Ausschalten der Optionen.</p>
Alarmsignal Funktionsanzeigen – der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Kochzeit.			
<p>🔔</p> <p>Die Funktion ist eingeschaltet.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.</p>	<p>🔔</p> <p>Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.</p>	
Timer-Anzeigen			
<p>🕒</p> <p>Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.</p>		<p>⊗</p> <p>Abbrechen der Einstellung.</p>	

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

	<p>WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.</p>
--	------------------------------------------------------------------------

5.1 Erste Reinigung

--	--	--

TÄGLICHER GEBRAUCH



Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

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

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 1 Std 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

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion  , um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: OK . Das Display zeigt: Temperatur.
Schritt 4	Temperatur einstellen. Drücken Sie: OK .

Schritt 5	Drücken Sie: START . Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Kochens anschließen.
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 6	Schalten Sie den Backofen aus.

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









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

6.3 Ofenfunktionen


STANDARDFUNKTIONEN








Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.

TÄGLICHER GEBRAUCH

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

SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).

Ofenfunktion	Gerät
 <p>Dörren</p>	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 <p>Teller wärmen</p>	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 <p>Auftauen</p>	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 <p>Überbacken</p>	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Gratinieren und Überbacken
 <p>Niedertemperaturgaren</p>	Für zarte, saftige Braten.
 <p>Warmhalten</p>	Zum Warmhalten von Speisen.
 <p>Feuchte Umluft</p>	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 zum:Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß:IEC/EN 60350-1.

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

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

Kochanweisungen 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


Uhrfunktionen	Anwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn 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 Geräts aus.
Uptimer	Überwacht die Einschaltdauer der Funktion. Uptimer – du kannst ihn ein- und ausschalten.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK .

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

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

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ● .
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 6	Wählen Sie den Wert.
Schritt 7	Drücken Sie: OK . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

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

Schritt 1 Drücken Sie: .

Schritt 2 Stellen Sie den Timerwert ein.

Schritt 3 Drücken Sie: **OK**.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

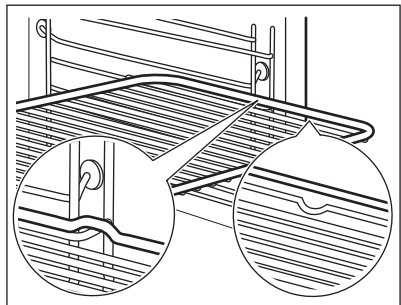
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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.

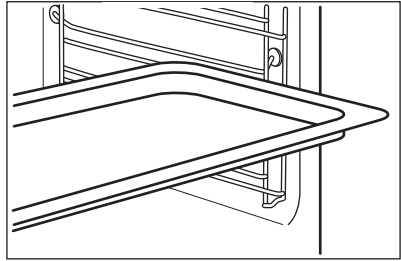
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Backblech / Auflauffanne:


Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



8.2 Temperatursensor

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

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

$^{\circ}\text{C}$ Backofentemperatur: mindestens 120 °C.	 Die Backofentemperatur.
--------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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.

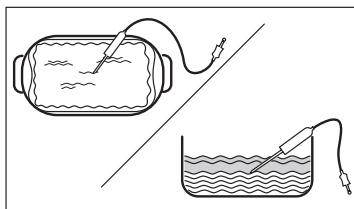
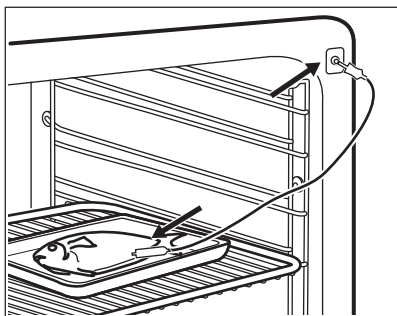
8.3 Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
Schritt 3	Einsetzen: Temperatursensor.
Fleisch, Geflügel und Fisch	Auflauf

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Führen Sie die Spitze des Temperatursensor in der Mitte und am dicksten Teil des Fleischstücks oder Fisches ein. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor im Gericht befindet.

Führen Sie die Spitze des Temperatursensor genau in der Mitte des Auflaufs ein. Temperatursensor sollte während des Backens richtig positioniert sein. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zur Unterstützung des Silikongriffs des Temperatursensor. Die Spitze des Temperatursensor darf den Boden einer Backform nicht berühren.



Schritt 4

Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse vorne am Ofen. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.

Schritt 5

Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.

Schritt 6

Drücken Sie ● ● ●, um die bevorzugte Option einzustellen:


- Alarmsignal – Der Signalton ertönt, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht.
- Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Der Signalton ertönt und der Ofen schaltet sich aus, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht.

Schritt 7

Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: **OK**, um den Hauptbildschirm aufzurufen.

Schritt 8




Drücken Sie: **START** .
Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.

Schritt 9	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Steckdose und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>WARNUNG! Es besteht das Risiko von Verbrennungen, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.</p> </div>
----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
Schritt 3	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie +, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK.
<p> – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.</p> <p> – zum Abbrechen der Einstellung drücken.</p>	

9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.



Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
Schritt 3	 ,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

TIPPS UND HINWEISE

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.

9.3 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, 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 das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät 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 Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. 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, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

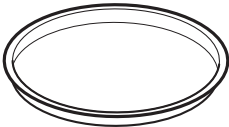
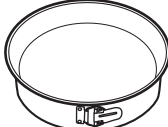


10.2 Feuchte Umluft

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
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pi- kant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätz- chen, 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.






			
Pizzapfanne	Backform	Förmchen	Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durch- messer, 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 Ebene – Backen in Backformen






		 °C	 Min	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	55 - 65	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2






Backen auf einer Ebene – Kekse

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 °C	 Min
Törtchen, 20 pro Blech, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Heißluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30





Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		 °C	 Min	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4

		 °C	 Min	
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen 5 Minuten lang vor.
Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		 Min	
Toast	Grill	1 - 2	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

 Reinigungs- mittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

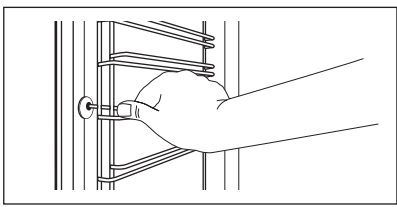
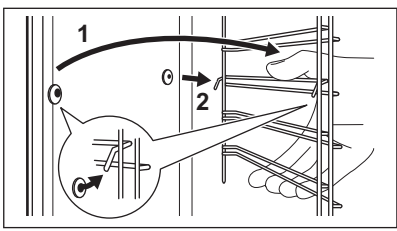
REINIGUNG UND PFLEGE

 Täglicher Gebrauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

 Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.



11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

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

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!

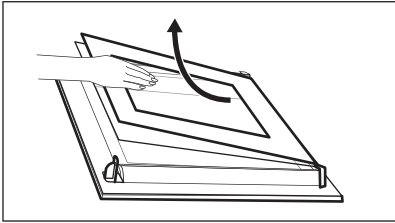
Die Tür ist schwer.



VORSICHT!

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

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
Schritt 3	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.	
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	

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

11.6 Austausch: Lampe



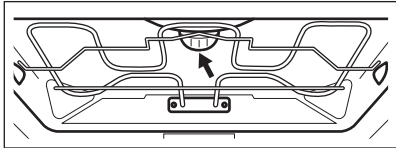
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

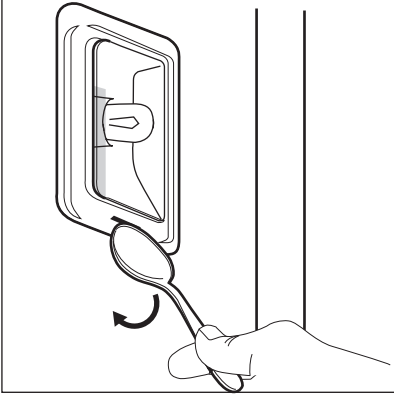
Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

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

Seitenlampe

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




12. FEHLERSUCHE









WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

 Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problemebehebung
Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen:“ Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.



 Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problembesehung
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.
Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.



 Komponenten	
 Beschreibung	 Problembesehung
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.

 Code und Beschreibung	 Problembesehung
C2 – der Temperatursensor befindet sich im Innern des Geräts während Pyrolytische Reinigung.	Nehmen Sie den Temperatursensor.
C3 – Die Tür ist nicht richtig geschlossen während Pyrolytische Reinigung.	Schließen Sie die Tür.
F111 – Temperatursensor wurde nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stecken Sie Temperatursensor vollständig in die Steckdose.

 Code und Beschreibung	 Problembhebung
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 Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

12.3 Service-Daten

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 am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BPE742080M 944188628
Energieeffizienzindex	61.2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52kWh/Programm

Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	71l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	35.0kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür 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, das Gerät vor dem Garvorgang 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

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus. Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät 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 Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

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

Menüpunkt		Anwendung
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Gerät
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	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.

Untermenü	Anwendung
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint der Text Kindersicherung im Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Wenn die Option aktiviert und das Gerät ausgeschaltet ist, ist die Gerätetür verriegelt. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.4 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
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 für: Service






Untermenü	Beschreibung
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 wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:

 EIN / AUS	 Menü	 Favoriten	 Kurzzeitwecker	 Temperatursensor	START / STOP
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Erste Schritte

Schnellstart	Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Schritt 1 Halten Sie gedrückt:  .	Schritt 2  ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Schritt 3 Drücken Sie: START .
Schnellabschaltung	Schalten Sie das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	 – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		




Beginnen Sie mit dem Kochen

Schritt 1  – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	Schritt 2  ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	Schritt 3 °C – Einstellung der Temperatur.	Schritt 4 OK - Zur Bestätigung drücken.	Schritt 5 START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.

Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:



Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.

Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  Koch-Assistent.	Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer

10% Finish Assist Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.	Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit +1Min.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

16. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867370904-B-222023



AEG