AEG

aeg.com/register



NBE7P631AB

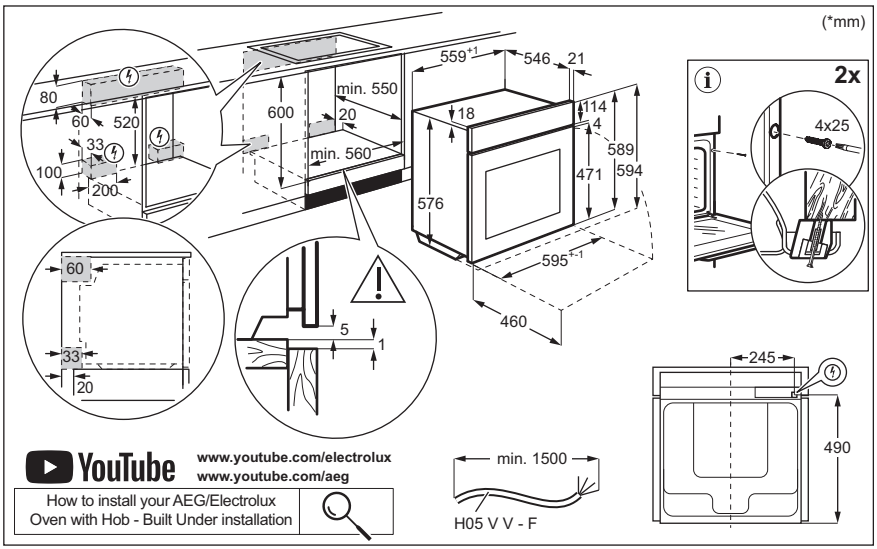
EN User Manual | **Oven** **3**

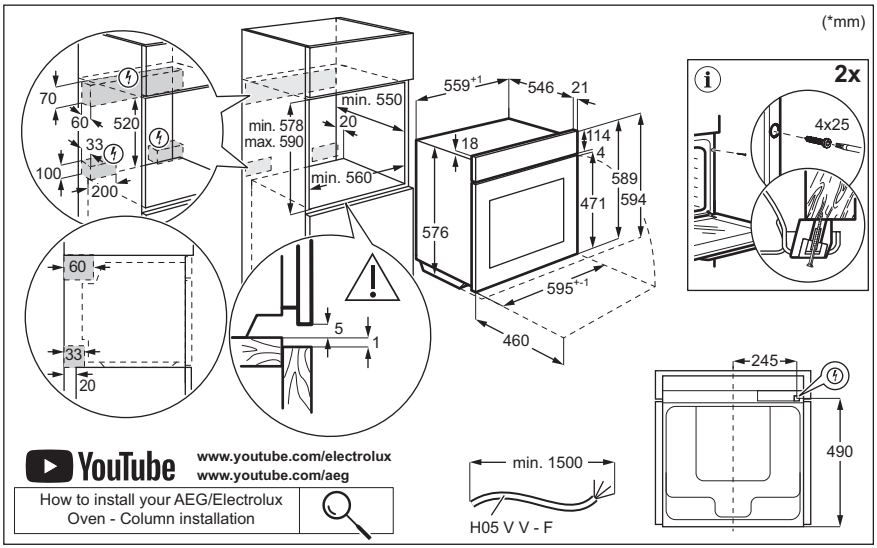
FR Notice d'utilisation | **Four** **24**

DE Benutzerinformation | **Backofen** **47**

ES Manual de instrucciones | **Horno** **71**

INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE / INSTALACIÓN





Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.

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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....3
2. SAFETY INSTRUCTIONS....5
3. PRODUCT DESCRIPTION....8
4. CONTROL PANEL....8
5. BEFORE FIRST USE....9
6. DAILY USE....10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS....13
8. CLOCK FUNCTIONS....14
9. USING THE ACCESSORIES....14
10. HINTS AND TIPS....16
11. CARE AND CLEANING....18
12. TROUBLESHOOTING....20
13. ENERGY EFFICIENCY....22
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS....23

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

> ⚠ **WARNING!**
>
> Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection

> ⚠ **WARNING!**
>
> Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

⚠ WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

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

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

- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Pyrolytic cleaning

⚠ WARNING!

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

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
  - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

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

2.8 Disposal

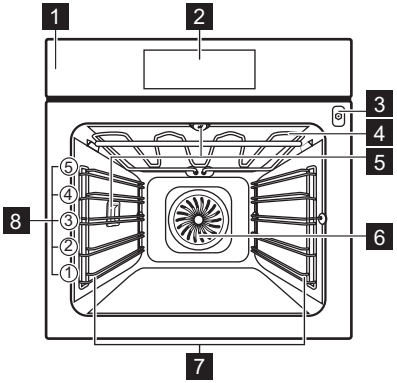
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



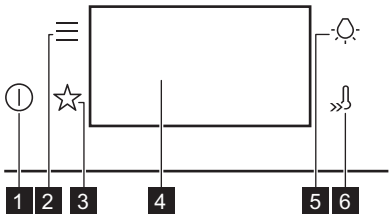
1 Control panel
2 Display
3 Socket for the food sensor
4 Heating element
5 Lamp
6 Fan
7 Shelf support, removable
8 Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
  For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
- **Baking tray**
  For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food Sensor**
  To control cooking based on the temperature inside the food.
- **Telescopic runners**
  For inserting and removing trays and wire shelf more easily.

4. CONTROL PANEL

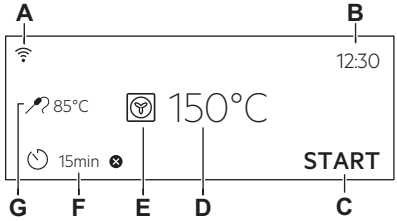
4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance options and setting functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

4.2 Display

Display with key functions set.



A. Wi-Fi
B. Time of Day
C. START / STOP
D. Temperature

E. Heating functions
F. Timer
G. Food Sensor (selected models only)

Display indicators	
OK	To confirm the selection / setting.
〈	To go one level back in the menu.
↩	To undo the last action.
	To turn the options on and off.
	The sound alarm function is activated.

Display indicators	
STOP	The sound alarm and stop cooking function is activated.
	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To cancel the setting.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Remote Operation is turned on.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

5.2 Wireless connection

To connect the appliance you need:
- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press ☰. Select: Settings / Connections.
5. - slide or press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

ⓘ
For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

5.3 Software licences

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

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

5.4 Initial preheating and cleaning

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

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

STANDARD

	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.
	Turbo Grilling To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.
	True Fan Cooking To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.
	Frozen Foods Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	Pizza Function Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.
	Bottom Heat Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.
	Bread Baking To bake bread.
	Dough Proving To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.

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

SPECIALS

	Preserving To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.
	Dehydrating To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.
	Plate Warming To preheat plates for serving.

	**Defrost** To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
	**Au Gratin** For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.
	**Slow Cooking** Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb).
	**Keep Warm** To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.
	**Moist Fan Baking** This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the heating function and press OK.
4. Set the temperature. Press OK.
5. Press START.

Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.

6. STOP - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.

6.4 Menu

Press to enter the menu.

Menu item		Application
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Cleaning

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

Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Time Indication	Turns the clock on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Connections

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

Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for ⏻.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

Submenu for: Service

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

6.5 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

1. Turn on the appliance.
2. Press ☰.
3. Press ✕. Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as heating function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
2. Select the preferred setting.
3. Press ☰.
4. Select: Favourites / Save current settings.
5. Press **+** to add the setting to the list of: Favourites.
6. Press OK.

↩ - press to reset the setting.

⊗ - press to cancel the setting.

7.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.
3. ☆, 🌡 - press at the same time to turn on the function.

☆, 🌡 - press at the same time to turn off the function.

7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press ☰.
3. Select Options / Child Lock.
4. Press the code letters in an alphabetical order.

Child Lock is activated.
When this function is activated, access to: Timer, Wi-Fi and lamp is available.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

The door is locked when this function is activated and the appliance is turned off.

7.4 Automatic switch-off

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

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

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

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

7.5 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
	Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press OK.

8.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press ⏲.
3. Set the time.

You can select the preferred End action by pressing • • •.

4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

8.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press ⏲.
3. Set the cooking time.
4. Press • • •.
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.5 Setting: Uptimer

1. Press ⏲.
2. Press • • •.
3. Press: Uptimer.
4. Slide or press to show the running time on the main screen.
5. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.6 Changing timer settings

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

1. Press ⏲.
2. Set the timer value.
3. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

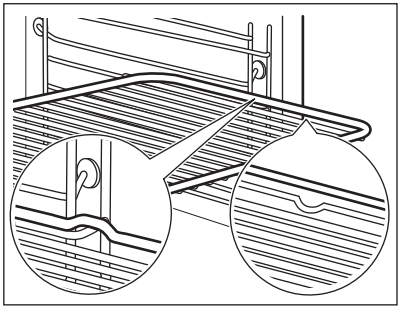
⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

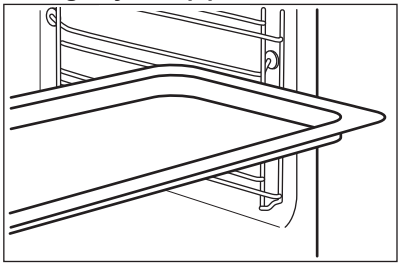
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

Baking tray / Deep pan



Push the tray between the guide bars of the shelf support. Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25 °C higher than the food core temperature.
- - the food core temperature.

For the best cooking results:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

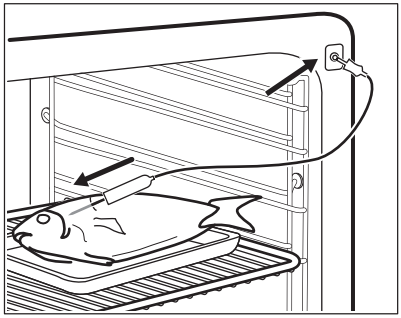
The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

Cooking with: Food Sensor

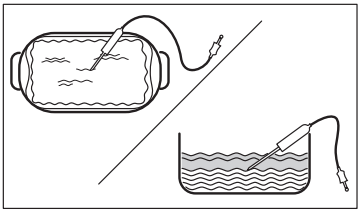
⚠ WARNING!

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

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
   Meat, poultry and fish
   Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole
Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5. - press to set the core temperature of the sensor.
6. - press to set the preferred option:
   - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
   - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
8. Press START.
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

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

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

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

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

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

For more cooking recommendations refer to the cooking tables available on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate located on the front frame inside the appliance.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature
	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

10.3 Moist Fan Baking

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

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

10.4 Information for test institutes

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

Baking on one level

			°C		
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Small cakes, 20 per tray **1)**	True Fan Cooking	Baking tray	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray **1)**	Conventional Cooking	Baking tray	170	20 - 30	3
Toast **2)**	Grill	Wire shelf	max.	1 - 2	5

1) Preheat the empty appliance.

2) Preheat the empty appliance for 5 min.

Multilevel baking

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

1) Preheat the empty appliance.

2) 1 cake tin on each wire shelf. One positioned to the left and one to the right.

11. CARE AND CLEANING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

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

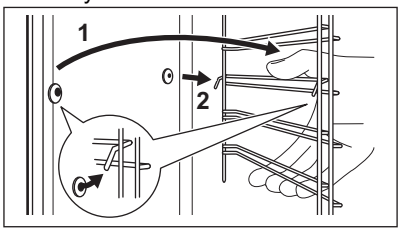
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Install the shelf supports in the opposite sequence.

The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

11.3 Pyrolytic Cleaning

Use it to clean the appliance and burn off the residues.

⚠ WARNING!

There is a risk of burns.

⚠ CAUTION!

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

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories and removable shelf supports.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn on the appliance.
5. Press ☰ / Cleaning.
6. Select the cleaning mode.

Option	Duration
Pyrolytic cleaning, quick	1 h
Pyrolytic cleaning, normal	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense	3 h

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

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

7. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
8. Clean the oven interior with a soft cloth. Remove the residue from the bottom of the oven.

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic Cleaning.

11.5 Removing and installing the door

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

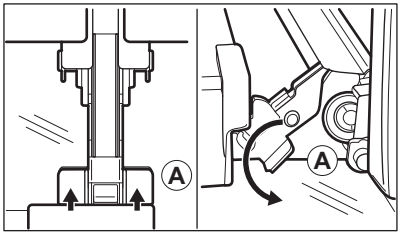
⚠ WARNING!

The door is heavy.

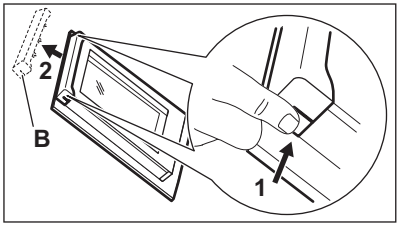
⚠ CAUTION!

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

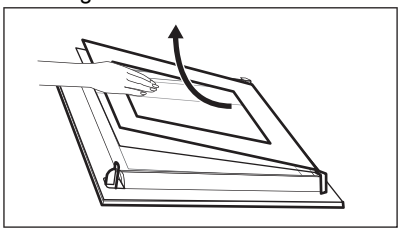
1. Make sure the appliance is cold
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



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



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



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

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

11.6 Replacing the lamp

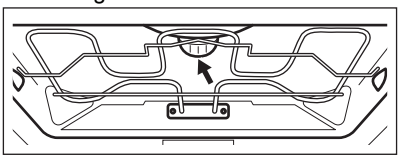
⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Top lamp

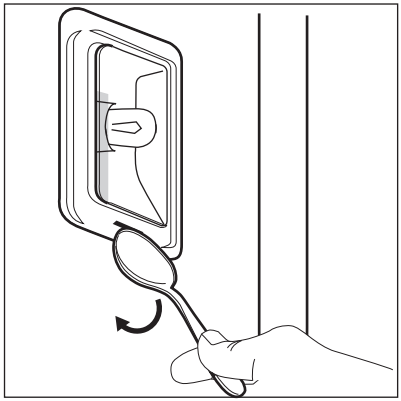
1. Turn the glass cover to remove it.



2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a narrow, blunt object (e.g. a teaspoon) to remove the glass cover.



3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
5. Install the glass cover
6. Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to "Clock functions" chapter.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.

Problem description	Cause and remedy
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter.
ⓘ Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

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

Code and description	Remedy
C2 - the Food Sensor is in the appliance cavity during Pyrolytic Cleaning.	Take out the Food Sensor.
C3 - the door is not fully closed during Pyrolytic Cleaning.	Close the door.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F601 - there is a problem with Wi-Fi signal.	Check your network connection. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F604 - the first connection to Wi-Fi failed.	Turn the appliance off and on and try again. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. **1)**	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) :

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	NBE7P631AB 944035061
Energy Efficiency Index	61.2
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	71 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.5 kg

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

13.2 Energy saving tips

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

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

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

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

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

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

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

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

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

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

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.

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

Standby mode
After 2 min the display switches to standby mode.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ....24
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....26
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....29
4. BANDEAU DE COMMANDE....30
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....31
6. UTILISATION QUOTIDIENNE....32
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....35
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE....36
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES....37
10. CONSEILS....38
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....40
12. DÉPANNAGE....43
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....45
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....46

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 n'utilisent pas l'application pour jouer avec l'appareil et les appareils mobiles.
- 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'usager 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 ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux 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 les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- 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.

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.
- 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.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

⚠ 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.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter 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.

2.8 Mise au rebut

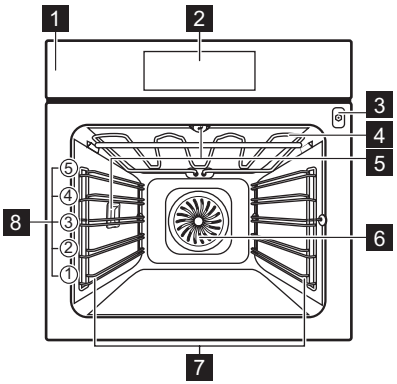
⚠ AVERTISSEMENT!

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.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



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

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
  Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**
  Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**
  Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**

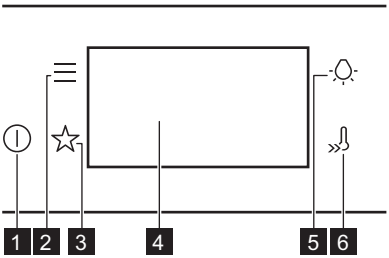
Pour contrôler la cuisson en fonction de la température des aliments.

- **Rails télescopiques**

Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

4. BANDEAU DE COMMANDE

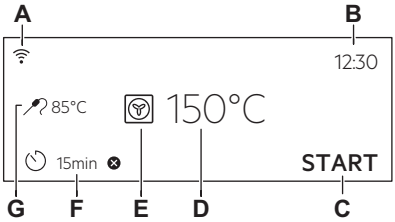
4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.
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.

4.2 Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



A. Wi-Fi
B. Heure actuelle
C. DEMARRER / ARRETER
D. Température
E. Modes de cuisson
F. Minuteur
G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage	
OK	Pour confirmer la sélection/le réglage.
	Pour remonter d'un niveau dans le menu.
	Pour annuler la dernière action.
	Pour activer et désactiver les options.
	La fonction de son alarme est activée.
STOP	Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
	Seul le message contextuel est activé.
	La fonction de Démarrage retardé est activée.
	Pour annuler le réglage.
	La connexion Wi-Fi est activée.
	La Télécommande est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 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 .

5.2 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
4. Appuyez sur ☰. Sélectionnez : Configurations / Connections.
5. - faites glisser ou appuyez pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

ⓘ

Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

Fréquence	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50

5.3 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : http://aeg.opensoftwarerepository.com (dossier NIUS).

5.4 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction ▭. Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction ⍟. Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction ▭. Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

	**Gril** Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	**Turbo gril** Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.
	**Chaleur tournante** Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.
	**Plats surgelés** Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).
	**Chauffage Haut/ Bas** Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	**Fonction Pizza** Idéal pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur.
	**Chauffage inférieur** Choisissez cette fonction après un processus de cuisson pour faire davantage brunir les aliments en bas, si nécessaire. Utilisez le niveau de gradin le plus bas.
	**Cuisson du pain** Pour cuire du pain.
	**Levée de pâte/pain** Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.

ⓘ

Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

	**Stérilisation** Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.
	**Déshydratation** Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.
	**Chauffe-plats** Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
	**Décongélation** Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
	**Gratiner** Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.
	**Cuisson basse température** Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau).
	**Maintien au chaud** Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
	**Chaleur Tournante Humide** Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil 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.

6.2 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 aux normes : 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 Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK :
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur la touche START .

Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».

6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil.

6.4 Menu

Appuyez sur pour accéder au 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	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

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.

Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Nettoyage Conseille	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.

Sous-menu	Application
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécommande	Pour activer et désactiver la télécommande. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer automatiquement la télécommande après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.

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 ⏻.
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

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.

6.5 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :
- Saignant
- À point
- Bien cuit

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche ☰.
3. Appuyez sur 🔧. Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START .

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez le réglage préféré.
3. Appuyez sur la touche ☰.
4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
5. Appuyez sur **+** pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
6. Appuyez sur la touche OK.

↺ - appuyez pour réinitialiser le réglage.

⊗ - appuyez pour annuler le réglage.

7.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.
3. ☆, 🌡 - appuyez simultanément pour activer la fonction.

☆, 🌡 - appuyez simultanément pour activer la fonction.

7.3 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche ☰.
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Sécurité enfants est activée.
Lorsque cette fonction est activée, accédez à : Minuteur, Wi-Fi et l'ampoule sont disponibles.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

La porte est verrouillée lorsque cette fonction est activée et que l'appareil est à l'arrêt.

7.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

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

7.5 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.

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.
Fin de l'action	Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.
	Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

8.2 Réglage : Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche OK.

8.3 Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche ⏲.
3. Réglez l'heure.

Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur • • •.

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

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.

8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche ⏲.
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche • • •.
5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.
7. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

8.5 Réglage : Compteur

1. Appuyez sur la touche ⏲.
2. Appuyez sur la touche • • •.
3. Appuyez sur Compteur.
4. Faites glisser ou appuyez sur pour afficher la durée de fonctionnement sur l'écran principal.
5. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

8.6 Modification des réglages du minuteur

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

1. Appuyez sur la touche ⏲.
2. Réglez la valeur du minuteur.
3. Appuyez sur la touche OK.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

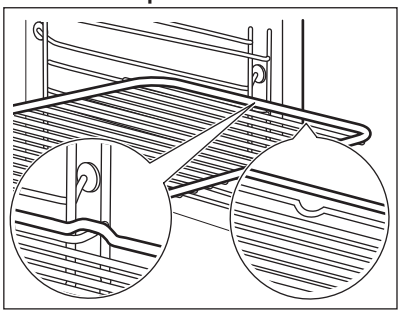
⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

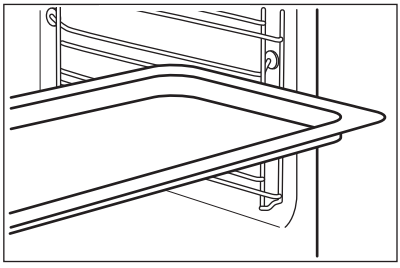
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

Plateau de cuisson / Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille. Placez la plaque de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

9.2 Sonde de cuisson

Cela 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 :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25 °C plus élevée que la température à cœur des aliments.
- - la température à cœur des aliments.

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'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité d'aliments, du mode de cuisson et de la température.

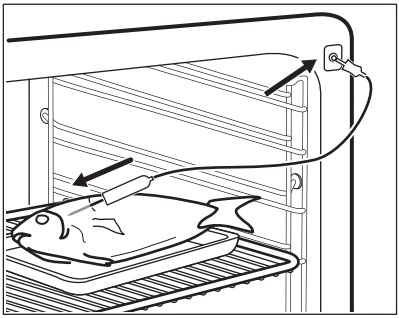
Cuisson avec : Sonde de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT!

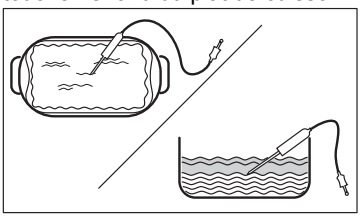
Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

   Viande, volaille et poisson
   Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



Ragoût
Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable 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 la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. • • • - appuyez pour définir l'option préférée :
   - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au 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 se met à l'arrêt.
7. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur OK pour passer à l'écran principal.
8. Appuyez sur la touche START .
9. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. 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.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

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.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment

	Mode de cuisson
°C	Température
	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

10.2 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** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

10.3 Chaleur Tournante Humide

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

		°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

10.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cuisson sur un seul niveau

			°C		
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique	160	45 - 60	2

			°C		
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Petits gâteaux, 20 par plateau **1)**	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau **1)**	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	170	20 - 30	3
Pain grillé **2)**	Gril	Grille métallique	max.	1 - 2	5

1) Préchauffez l'appareil vide.

2) Préchauffez l'appareil vide pour 5 min.

Cuisson sur plusieurs niveaux

			°C		
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 45	2 et 4
Petits gâteaux, 20 par plateau **1)**	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	25 - 35	2 et 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique **2)**	160	45 - 55	2 et 4
Tarte aux pommes	Chaleur tournante	Grille métallique **2)**	160	55 - 65	2 et 4

1) Préchauffez l'appareil vide.

2) 1 moule à gâteau sur une grille métallique. L'un positionné à gauche et l'autre à droite.

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.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil 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 l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

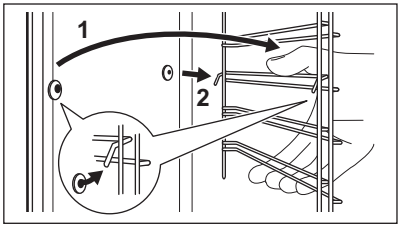
Accessoires

- 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 antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



4. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

11.3 Nettoyage par pyrolyse

Utilisez-la pour nettoyer l'appareil et brûler les résidus.

⚠ 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.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles .
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil.
5. Appuyez sur la touche ☰ / Nettoyage.
6. Sélectionnez le mode de nettoyage.

Option	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	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 l'appareil tant que le symbole de verrouillage de la porte reste affiché.

7. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid.
8. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Retirez les résidus du fond du four.

11.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

11.5 Retrait et installation de la porte

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

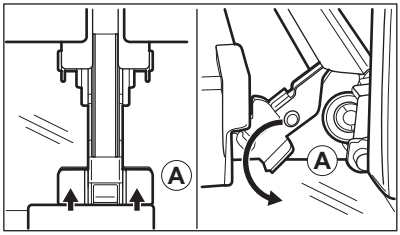
⚠ AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

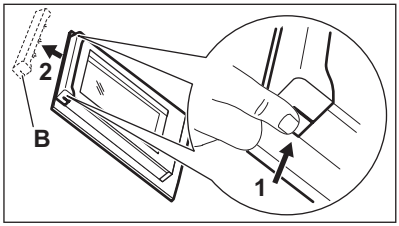
⚠ ATTENTION!

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

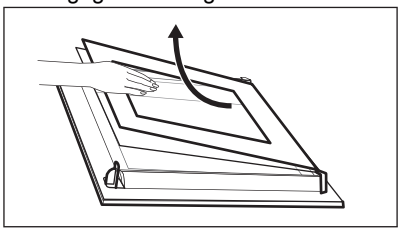
1. Assurez-vous que l'appareil est froid
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



4. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
7. 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.



8. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
9. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



10. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

11.6 Remplacement de l'ampoule

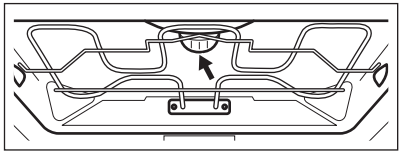
⚠ AVERTISSEMENT!

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

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe supérieure

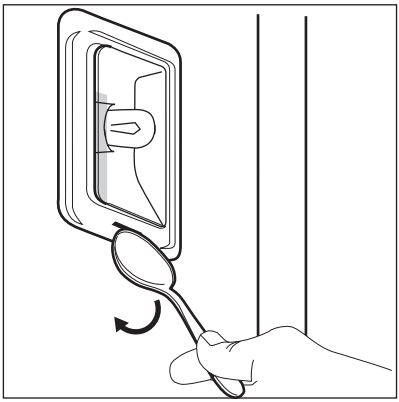
1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



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

Lampe latérale

1. Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre.



3. Nettoyez le diffuseur en verre.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Installez le couvercle en verre
6. Installez le support d'étagère gauche.

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Description du problème	Cause et solution
L’appareil ne chauffe pas.	L’horloge n’est pas réglée. Pour régler l’horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».
	La porte n’est pas correctement fermée.
	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.
	Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L’ampoule est grillée. Remplacez l’ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
ⓘ Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.	
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l’appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d’utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l’affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

Code et description	Solution
C2 - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Retirez la Sonde de cuisson.
C3 - la porte n’est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Branchez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l’affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l’affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué.	Mettez à l’arrêt et de nouveau en fonctionnement l’appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l’arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.

Code et description	Solution
F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. **1)**	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

1) Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

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 l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. 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 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	NBE7P631AB 944035061
Indice d'efficacité énergétique	61.2
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	34.5 kg

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 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. 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 et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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 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 garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la 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.

Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments 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.

Mode Veille
Après 2 min, l'affichage passe en mode veille.

14. 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.



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 47
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 49
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 53
4. BEDIENFELD..... 53
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 54
6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 55
7. ZUSATZFUNKTIONEN..... 58
8. UHRFUNKTIONEN..... 59
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 60
10. TIPPS UND HINWEISE..... 62
11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 63
12. FEHLERSUCHE..... 66
13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 68
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 69

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 und mobilen Geräten mit der App spielen.
- 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 nur 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.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. 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.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- 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.

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (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 Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.

- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.

⚠ 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.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise 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 antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.

- 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 Gerätematerialen 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 Backofentür 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.
- Antihaftbeschichtungen 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

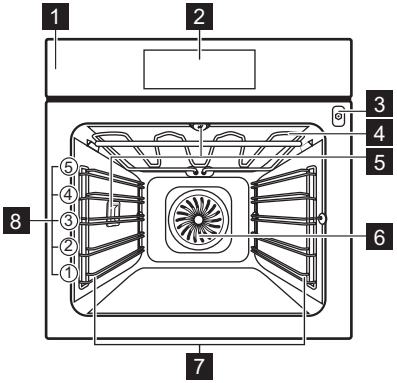
⚠ WARNUNG!

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.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



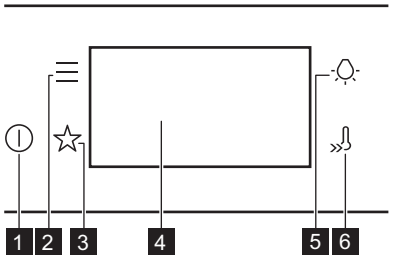
1 Bedienfeld
2 Display
3 Buchse für den Temperatursensor
4 Heizelement
5 Lampe
6 Ventilator
7 Einschubschienen, herausnehmbar
8 Einschubebenen

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
  Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**
  Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Temperatursensor**
  Zur Kontrolle des Garvorgangs auf Grundlage der Temperatur im Inneren der Speisen.
- **Teleskopschienen**
  Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

4. BEDIENFELD

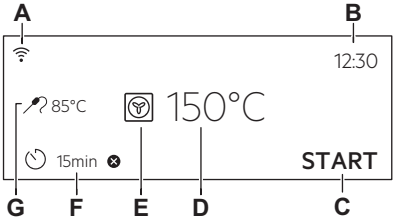
4.1 Überblick – Bedienfeld



1	Ein / Aus	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Geräteoptionen und Einstellfunktionen 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.

4.2 Display

Display mit Tastenfunktionen.



A. Wi-Fi
B. Uhrzeit
C. START / STOP
D. Temperatur
E. Ofenfunktionen
F. Kurzzeitwecker
G. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen	
OK	Bestätigen der Auswahl / Einstellung.

Display-Anzeigen	
	Zurückblättern um eine Menüebene.
	Rückgängig machen der letzten Aktion.
	Ein- und Ausschalten der Optionen.
	Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.
STOP	Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert.
	Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.
	Die Funktion Zeitvorwahl ist aktiviert.
	Abbrechen der Einstellung.
	Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
	Fernsteuerung ist eingeschaltet.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit .

5.2 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:
- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.

1. Zum Download der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie ☰. Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
5. - schieben oder drücken, um ein- oder auszuschalten: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

ⓘ
Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Fernsteuerung nach 24 Std automatisch aus. Wiederholen Sie das Onboarding, falls erforderlich.

Frequenz	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-Modul	NIUS-50

5.3 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: http://aeg.opensoftwarerepository.com (Ordner NIUS).

5.4 Erstvorheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln vorheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Vorheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

	Grill Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.
	Heißluft Zum Braten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.
	Tiefkühlgerichte Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).
	Ober-/Unterhitze Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	Pizzastufe Am besten geeignet zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Wärme benötigen.
	Unterhitze Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um das Essen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Ebene.
	Brot Backen Zum Backen von Brot.
	Gärstufe Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.

Die Lampe wird ggf. bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

SONDERFUNKTIONEN

	**Einkochen** Um Gemüse und Obst einzuwecken, stellen Sie Weckgläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech und verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.
	**Dörren** Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und das Obst besser trocknen kann, ist es ratsam, die Backofentür während des Trocknungsvorgangs gelegentlich zu öffnen.
	**Teller wärmen** Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
	**Auftauen** Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
	**Überbacken** Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.
	**Niedertemperatur Garen** Tieftemperatur-Garvorgang. Dies eignet sich perfekt, um empfindliche Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm) zuzubereiten.
	**Warmhalten** Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.
	**Feuchte Umluft** 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.

6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (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.

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

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie OK.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.
5. Drücken Sie START. Temperatursensor -Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.
6. Drücken Sie STOP, um die Ofenfunktion auszuschalten
7. Schalten Sie das Gerät aus.

6.4 Menü

Drücken Sie ☰, um das Menü aufzurufen.

Menüpunkt	Anwendung
Koch-Assistent	Liste der automatischen Programme.

Menüpunkt		Anwendung
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Verbindungen	Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

Untermenü für: Reinigung

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

Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Verbindungen

Untermenü	Beschreibung
Wi-Fi	Aktivieren und Deaktivieren von: Wi-Fi:
Fernsteuerung	Zum Aktivieren und Deaktivieren der Fernsteuerung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi:
Automatischer Fernbetrieb	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi:
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi:
Netzwerk ignorieren	Deaktivieren der automatischen Verbindung des aktuellen Netzwerks mit dem Gerät.

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: ⏻.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Untermenü für: Service

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

6.5 Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können auch mit dem Temperatursensor zubereitet werden. Die Garstufe für die Speise:
- Blutig
- Mittel
- Durch

Für einige der Gerichte können Sie auch mit der Gewichtsautomatik kochen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie ☰.
3. Drücken Sie ✕. Geben Sie Koch-Assistent ein.
4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
5. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie START .

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion und die Garzeit, speichern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
3. Drücken Sie ☰.
4. Wählen Sie: Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
6. Drücken Sie OK.

↺ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

⊗ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

7.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. ☆, 🌡 – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

☆, 🌡 – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie ☰.
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

Kindersicherung ist aktiviert.
Wenn diese Funktion aktiviert ist, greifen Sie auf Folgendes zu: Kurzzeitwecker, Wi-Fi und Lampe sind verfügbar.

Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

Die Tür ist verriegelt, wenn diese Funktion aktiviert und das Gerät ausgeschaltet ist.

7.4 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

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

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

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

7.5 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.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Kurzzeitwecker	Einstellen der Garzeitdauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf.
Optionen nach Ablauf	Alarmsignal – Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	Alarmsignal und Stoppen des Ofens - wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.
	Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Einstellung: Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie OK.

8.3 Einstellung: Kurzzeitwecker

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Zeit ein.

Sie können die bevorzugte Aktion zum Beenden auswählen, indem Sie • • • drücken.

4. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Wenn nur noch 10 % der Garzeit verbleiben, die Speise aber noch nicht gar zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

8.4 Einstellung: Zeitvorwahl

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie ⏲.
3. Stellen Sie die Garzeit ein.
4. Drücken Sie • • •.
5. Drücken Sie: Zeitvorwahl.
6. Wählen Sie die gewünschte Startzeit aus.
7. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drücken Sie ⏲.
2. Drücken Sie • • •.
3. Drücken Sie: Uptimer.
4. Schieben oder drücken Sie, um die Zeit auf dem Hauptbildschirm anzuzeigen.
5. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

8.6 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie ⏲.
2. Stellen Sie den Timerwert ein.
3. Drücken Sie OK.

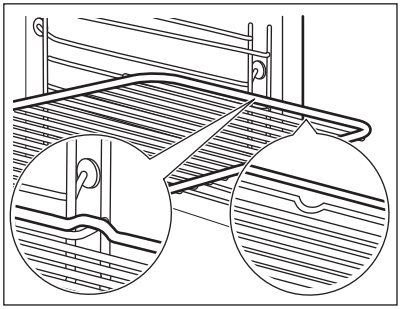
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

> ⚠ **WARNUNG!**
> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

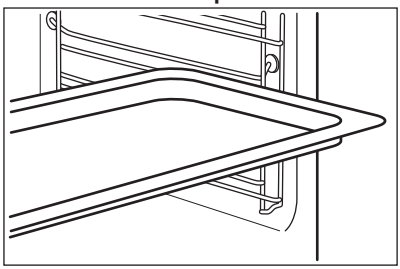
Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Garraums berührt.

Backblech / Auflaufpfanne



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofeninnenraums.

9.2 Temperatursensor

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

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.
- - Die Kerntemperatur der Speise.

Für beste Garergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

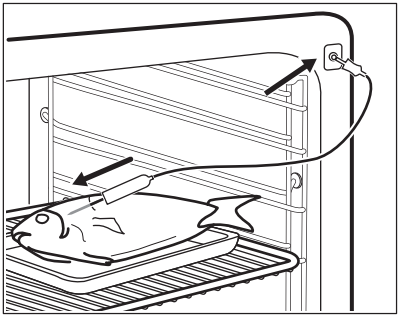
Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende der Garzeit. Sie ist abhängig von der Menge des Garguts, der Ofenfunktion und der Temperatur.

Garen mit: Temperatursensor

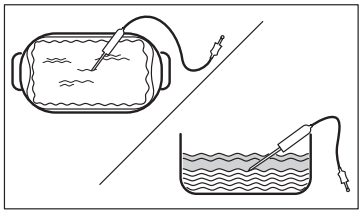
⚠ WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:
   Fleisch, Geflügel und Fisch
   Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fischs ein, möglichst im dicksten Teil.



Auflauf
Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Garvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät ein. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drücken Sie • • •, um die bevorzugte Option einzustellen:
   - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
   - Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
7. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt OK, um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
8. Drücken Sie START .
9. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
10. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als 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, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

Weitere Kochempfehlungen 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 im Gerät befindet.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
°C	Temperatur
	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 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** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

10.3 Feuchte Umluft

Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		°C		
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, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25

		°C		
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Backen auf einer Einschubebene

			°C		
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Kombirost	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	Kombirost	160	45 - 60	2
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	160	55 - 65	2
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	Kombirost	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	Backblech	140	25 - 35	2
Törtchen, 20 pro Blech **1)**	Heißluft	Backblech	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Blech **1)**	Ober-/Unterhitze	Backblech	170	20 - 30	3
Toast **2)**	Grill	Kombirost	max.	1 - 2	5

1) Das leere Gerät vorheizen.

2) Das leere Gerät für 5 Min vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen

			°C		
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	140	25 - 45	2 und 4
Törtchen, 20 pro Blech **1)**	Heißluft	Backblech	150	25 - 35	2 und 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Kombirost **2)**	160	45 - 55	2 und 4
Apfelkuchen	Heißluft	Kombirost **2)**	160	55 - 65	2 und 4

1) Das leere Gerät vorheizen.

2) 1 Kuchenform auf jedem Kombirost. Ordnen Sie eine links und eine rechts an.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem

Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

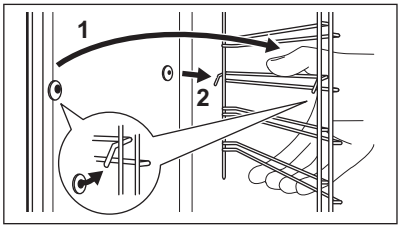
Zubehör

- 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 Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



4. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.

11.3 Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie das Gerät damit und verbrennen Sie die Rückstände.

> ⚠ **WARNUNG!**
>
> Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

> ⚠ **VORSICHT!**
>
> Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und herausnehmbaren Einhängegitter.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Drücken Sie ☰ / Reinigung.
6. Wählen Sie den Reinigungsmodus.

Option	Dauer
Pyrolytische Reinigung, kurz	1 h
Pyrolytische Reinigung, normal	1 h 30 min
Pyrolytische Reinigung, intensiv	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.

7. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist.

8. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen. 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 Einbauen der Tür

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

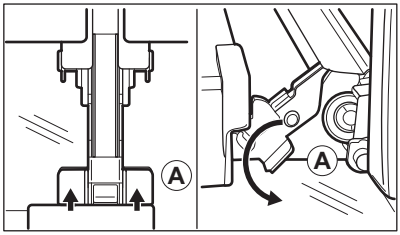
⚠ WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

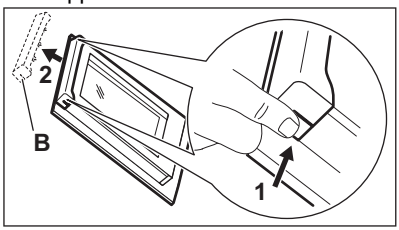
⚠ VORSICHT!

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

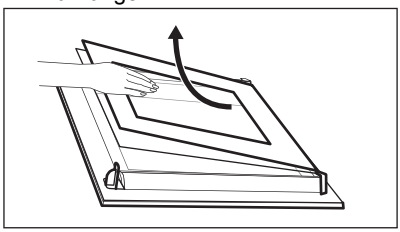
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
5. Fassen Sie die Tür mit einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Fläche.
7. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
9. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

11.6 Austauschen der Lampe

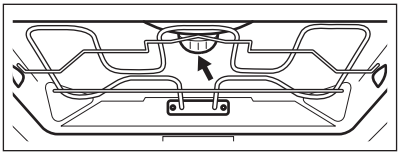
⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

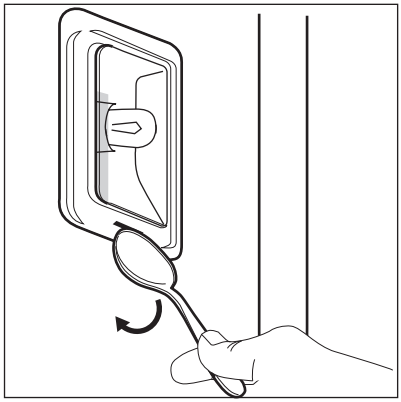
1. Drehen Sie die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Seitenlampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um an die Lampe zu gelangen.
2. Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.



3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.
6. Montieren Sie die linke Regalstütze.

12. FEHLERSUCHE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn …

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
	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 eine(n) qualifizierte(n) Elektriker*in.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“.

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

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, „Drahtlose Verbindung“.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.
Das Funksignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.	Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das WLAN-Signal.

12.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste der Probleme finden Sie in der Tabelle unten.

Code und Beschreibung	Problembehebung
C2 - Der Temperatursensor befindet sich während der Pyrolytische Reinigung im Garraum des Geräts.	Nehmen Sie den Temperatursensor heraus.
C3 – Die Tür ist während der Pyrolytische Reinigung nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
F111 – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor vollständig in die Buchse.
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F601 – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F604 – Die erste Verbindung mit dem Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F602, F603 – Kein Wi-Fi verfügbar. **1)**	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

1) Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.) :	Seriennummer (S.N.):
Produktnummer (PNC):	

13. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	NBE7P631AB 944035061
Energieeffizienzindex	61.2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Lautstärke	71 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	34.5 kg

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

13.2 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

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 und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht vor, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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
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 die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt.

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Garzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

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.

Standby-Modus
Nach 2 Min. wechselt das Display in den Standby-Modus.

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

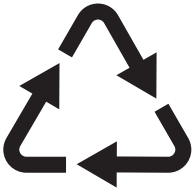
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort

der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....71
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....73
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....76
4. PANEL DE CONTROL....77
5. ANTES DEL PRIMER USO....78
6. USO DIARIO....79
7. FUNCIONES ADICIONALES....81
8. FUNCIONES DEL RELOJ....82
9. USO DE ACCESORIOS....83
10. CONSEJOS....85
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....87
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....89
13. EFICACIA ENERGÉTICA....91
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....92

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados

del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con la aplicación.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es pesada.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirolítico.

- Antes de realizar la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirolítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza pirolítica.
  - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios,

etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

2.6 Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación

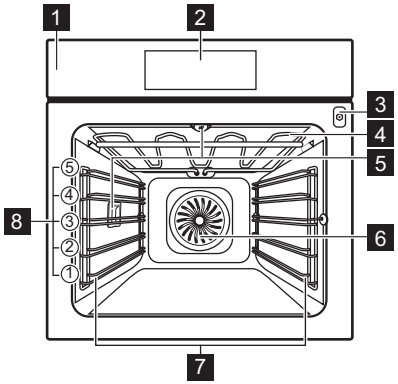
⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



1 Panel de control
2 Pantalla
3 Toma de la sonda térmica
4 Resistencia
5 Bombilla
6 Ventilador
7 Soporte de parrilla extraíble
8 Posiciones de las parrillas

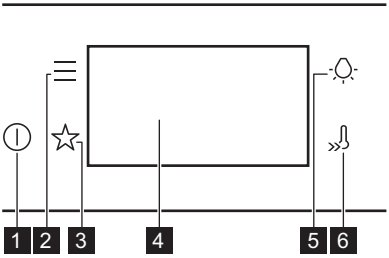
3.2 Accesorios

- **Parrilla**
  Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- **Bandeja**
  Para tartas jugosas, platos horneados, pan, grandes asados, comidas congeladas y para recoger líquidos que gotean, p. ej., grasa al asar alimentos en una parrilla.
- **Parrilla/sartén para asar**
  Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Sonda térmica**
  Para controlar la cocción en función de la temperatura que hay dentro de la comida.
- **Carriles telescópicos**

Para insertar y retirar bandejas y parrillas más fácilmente.

4. PANEL DE CONTROL

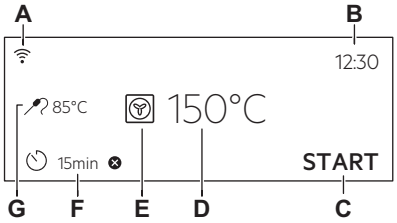
4.1 Vista general del panel de control



1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Menú	Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.
3	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
5	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

4.2 Pantalla

Pantalla con conjunto de funciones clave.



A. Wi-Fi
B. Hora
C. INICIO / PARAR
D. Temperatura
E. Funciones de cocción
F. Temporizador
G. Sonda térmica (solo en determinados modelos)

Indicadores de pantalla	
OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
〈	Para retroceder un nivel en el menú.
	Para deshacer la última acción.
	Para activar y desactivar las opciones.
	La función de alarma sonora está activada.
STOP	La función de alarma sonora y de parada de cocción están activadas.
	Solo está activado el mensaje emergente.
	La función Inicio retardado está activada.
	Para cancelar el ajuste.
	La conexión Wi-Fi está activada.
	El Operación remoto está activado.

5. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla , Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

5.2 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:
- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.

1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
3. Ponga en marcha el aparato.
4. Pulse ☰. Seleccione: Ajustes / Conexiones.
5. : deslice o presione para encender o apagar: Wi-Fi.

El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

ⓘ

Por motivos de seguridad, el control remoto se desactiva automáticamente tras 24 h. Repita la incorporación, si fuera necesario.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Módulo Wi-Fi	NIUS-50

5.3 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. AEG reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: http://aeg.opensoftwarerepository.com (carpeta NIUS).

5.4 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

6. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de cocción

ESTÁNDAR

Grill
Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.

Grill Turbo
Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.

Aire caliente
Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.

Congelados
Perfecto para comidas preparadas (p. ej., patatas fritas, croquetas o rollitos de primavera).

Cocción convencional
Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

Función Pizza
Ideal para hornear pizza y otros platos que requieren más calor desde la parte inferior.

Calor inferior
Elija esta función después de un proceso de cocción para dorar más los alimentos en la parte inferior si es necesario. Utilice el nivel de parrilla más bajo.

Horneado de pan
Para hornear pan.

Leudar masas
Para acelerar el levado de la masa de levadura. Cubra la superficie de la masa para evitar que se seque.

ⓘ

La bombilla puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C para algunas funciones de cocción.

PLATOS ESPECIALES

Conservar
Para conservar verduras y frutas, coloque los tarros de conserva en una bandeja de horno llena de agua, utilizando tarros resistentes a la temperatura con cierre a bayoneta o con tapones de rosca del mismo tamaño. Use el nivel más bajo.

Desecar alimentos
Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones. Para permitir que el aire saturado de humedad escape y que la fruta se seque mejor, se recomienda abrir la puerta del horno de vez en cuando durante el proceso de secado.

Calientaplatos
Para precalentar platos para servir.

Descongelar
Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.

Gratinar
Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.

Cocción lenta
Proceso de cocción a baja temperatura. Es perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ej., carne de res, ternera o cordero).

Mantener caliente
Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.

Horneado húmedo + ventilador
Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo “Uso diario”, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizó para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, ahorro energético.

6.3 Ajuste: Funciones de cocción

1. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.
2. Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
3. Seleccione la función de cocción y pulse OK.
4. Ajuste la temperatura. Pulse OK.
5. Pulse START.

Sonda térmica: puede enchufar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte el capítulo “Uso de accesorios, sonda térmica”.

6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
7. Apague el aparato.

6.4 Menú

Pulse para acceder al menú.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Limpieza		Muestra los programas de limpieza.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Conexiones	Para ajustar la configuración de la red.
	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Limpieza pirolítica, rápida	Duración: 1 h.
Limpieza pirolítica, normal	Duración: 1 h 30 min.
Limpieza pirolítica, intensa	Duración: 3 h.

Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Aviso De Limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.

Submenú	Aplicación
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

Submenú de: Conexiones

Submenú	Descripción
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Operación remoto	Para activar y desactivar el funcionamiento remoto. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Funcionamiento automático remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar INICIO. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.

Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de ⏻.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

Submenú de: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

6.5 Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y programas adicionales pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos también puede cocinar con la Sonda térmica. El grado de cocinado de un plato:
- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse ☰.
3. Pulse 🔧. Introduzca Cocción asistida.
4. Elija un tipo de plato o comida.
5. Ponga la comida en el aparato y pulse START .

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Favoritos ☆

Puede guardar hasta 3 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función de cocción y el tiempo de cocción.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione los ajustes preferidos.
3. Pulse ☰.

4. Seleccione: Favoritos / Guardar los ajustes actuales.
5. Pulse **+** para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos.
6. Pulse OK.

↺ - pulse para restablecer el ajuste.

⊗ - pulse para cancelar el ajuste.

7.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione una función de cocción.
3. ☆, 🌡 - pulse al mismo tiempo para activar la función.

☆, 🌡: pulsar al mismo tiempo para desactivar la función.

7.3 Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse ☰.
3. Seleccione Opciones / Bloqueo de seguridad.
4. Pulse las letras del código en orden alfabético.

El Bloqueo de seguridad infantil está activado.
Cuando esta función esté activada, acceda a: El Temporizador , Wi-Fi y la lámpara están disponibles.

Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

La puerta se bloquea cuando esta función está activada y el aparato está apagado.

7.4 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte el capítulo “Funciones de reloj”.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin.

7.5 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj

Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Puede programar el paso siguiente al agotarse el tiempo estableciendo la acción preferida: Finalizar acción.

Función	Descripción
Finalizar acción	Sonar la alarma: cuando el tiempo se acaba, suena la señal. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
	Sonar la alarma y parar de cocinar: cuando el tiempo se acaba, suena la señal y se apaga la función de cocción.
	Solo mediante mensaje emergente: cuando el tiempo se acaba, el mensaje aparece en la pantalla. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Para activar y desactivar la función. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

8.2 Ajuste: Hora

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse: Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse OK.

8.3 Ajuste: Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse ⏲.
3. Ajuste la hora.

Puede seleccionar la acción de Finalizar acción preferida pulsando • • •.

4. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Si queda un 10 % de tiempo de cocción y parece que la comida no esté bien hecha todavía, puede prolongar la cocción. También puede cambiar la función de cocción. Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

8.4 Ajuste: Inicio retardado

1. Ajuste la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse ⏲.
3. Ajuste el tiempo de cocción.
4. Pulse • • •.
5. Pulse: Inicio retardado.
6. Elija la hora de inicio deseada.
7. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Pulse ⏲.
2. Pulse • • •.
3. Pulse: Tiempo de funcionamiento.
4. Deslice o pulse para mostrar el tiempo de funcionamiento en la pantalla principal.
5. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

8.6 Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse ⏲.
2. Ajuste el valor del temporizador.
3. Pulse OK.

9. USO DE ACCESORIOS

⚠ **ADVERTENCIA!**

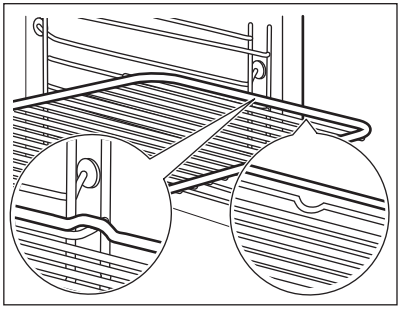
Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la

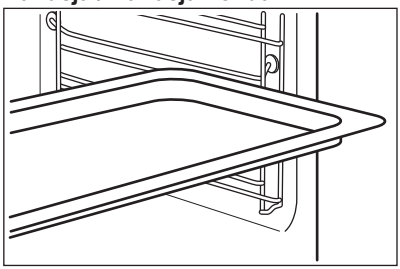
parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno.

Bandeja / Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo. Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura interna del alimento.
- : la temperatura interior de los alimentos.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

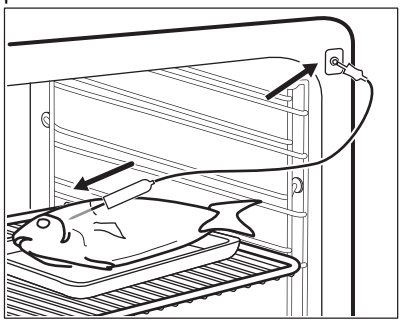
El aparato calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función de cocción y de la temperatura.

Cocinar con: Sonda térmica

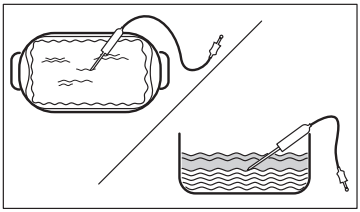
⚠ ADVERTENCIA!

La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
3. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:
   Carne, aves y pescado
   Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



Estofado
Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



4. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte el capítulo "Descripción del producto".

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5. - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. - pulse para ajustar la opción preferida:
   - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
   - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
7. Seleccione la opción y pulse repetidamente OK para ir a la pantalla principal.
8. Pulse START .
9. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para ver consejos sobre el ahorro de energía, consulte el capítulo "Eficiencia energética".

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para buscar los Consejos de cocción, compruebe el PNC de la placa de características situada en el marco frontal del interior del aparato.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Accesorio
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza**: oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear**: oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm

- **Ramekin**: cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes**:oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

10.3 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		°C		
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Horneado en un solo nivel

			°C		
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	Parrilla	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	160	55 - 65	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	140	25 - 35	2
Pastelillos, 20 unidades por bandeja **1)**	Aire caliente	Bandeja	150	20 - 30	3
Pastelillos, 20 unidades por bandeja **1)**	Cocción convencional	Bandeja	170	20 - 30	3

			°C		
Tostadas **2)**	Grill	Parrilla	máx.	1 - 2	5

1) Precalentamiento del aparato en vacío.

2) Precaliente el aparato en vacío durante 5 min.

Horneado en varios niveles

			°C		
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 45	2 y 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja **1)**	Aire caliente	Bandeja	150	25 - 35	2 y 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla **2)**	160	45 - 55	2 y 4
Pastel de manzana	Aire caliente	Parrilla **2)**	160	55 - 65	2 y 4

1) Precalentamiento del aparato en vacío.

2) 1 molde de tarta en cada parrilla. Uno situado a la izquierda y otro a la derecha.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

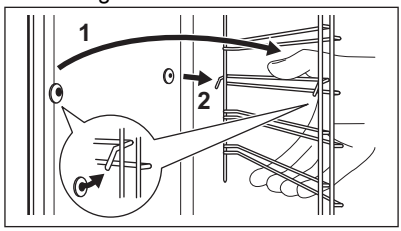
Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.



4. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.

11.3 Limpieza Pirolítica

Utilícelo para limpiar el aparato y quemar los residuos.

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Retire todos los accesorios y los carriles de apoyo extraíbles.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Ponga en marcha el aparato.
5. Pulse ☰ / Limpieza.
6. Seleccione el modo de limpieza.

Opción	Duración
Limpieza pirolítica, rápida	1 h
Limpieza pirolítica, normal	1 h 30 min
Limpieza pirolítica, intensa	3 h

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.

STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine.

No utilice el aparato hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.

7. Tras acabar la limpieza, apague el aparato y espere a que esté frío.
8. Limpie el interior del horno con un paño suave. Retire los residuos de la parte inferior del horno.

11.4 Aviso De Limpieza

Se recomienda impiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza pirolítica.

11.5 Extracción e instalación de la puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

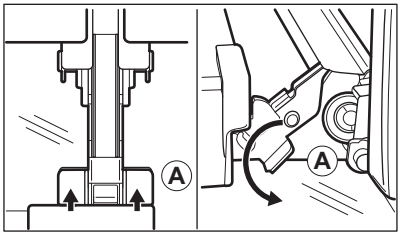
⚠ ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

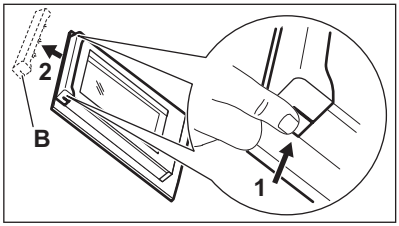
⚠ PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

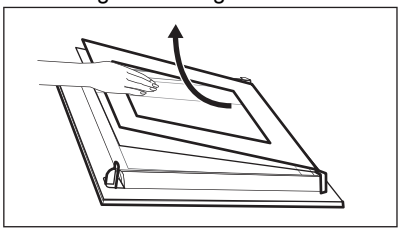
1. Asegúrese de que el aparato está frío
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



4. Cierra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
5. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
6. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
7. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



10. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

11.6 Cambio de la bombilla

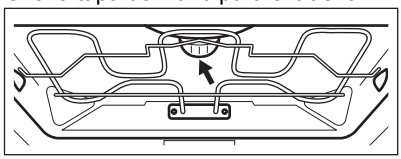
⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

Bombilla superior

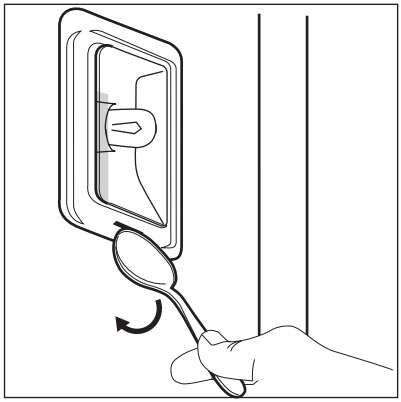
1. Gira la tapa de vidrio para extraerla.



2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Instale la tapa de cristal.

Luz lateral

1. Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Utilice un objeto estrecho y romo (p. ej., una cuchara) para retirar la tapa de vidrio.



3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Instala la tapa de vidrio.
6. Instala los carriles izquierdos de apoyo.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulte el capítulo “Funciones de reloj”.
	La puerta no está bien cerrada.
	Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para más información consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".
ⓘ Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.	
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe si su dispositivo móvil está conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al aparato.
La señal inalámbrica tiene interferencias de algún horno microondas situado cerca del aparato.	Apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el control remoto del aparato a la vez. Las microondas interfieren la señal Wi-Fi.

12.2 Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente.

Código y descripción	Solución
C2: la Sonda térmica está en la cavidad del aparato durante la Limpieza pirolítica.	Retire el Sonda térmica.
C3: la puerta no está completamente cerrada durante la Limpieza pirolítica.	Cierre la puerta.
F111: la Sonda térmica no está enchufada correctamente en la toma.	Inserte a fondo el Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F601: hay un problema con la señal Wi-Fi.	Compruebe su conexión de red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.

Código y descripción	Solución
F604: la primera conexión a la red Wi-Fi ha fallado.	Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.
F602, F603: no hay conexión Wi-Fi disponible. **1)**	Encienda y apague el aparato.

1) Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.) :
Número de producto (PNC):
Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Ficha de información del producto e Información del producto conforme a la normativa sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	NBE7P631AB 944035061
Índice de eficiencia energética	61.2
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	34.5 kg

13.2 Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador
En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual
Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

Mantener calientes los alimentos
Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada
Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

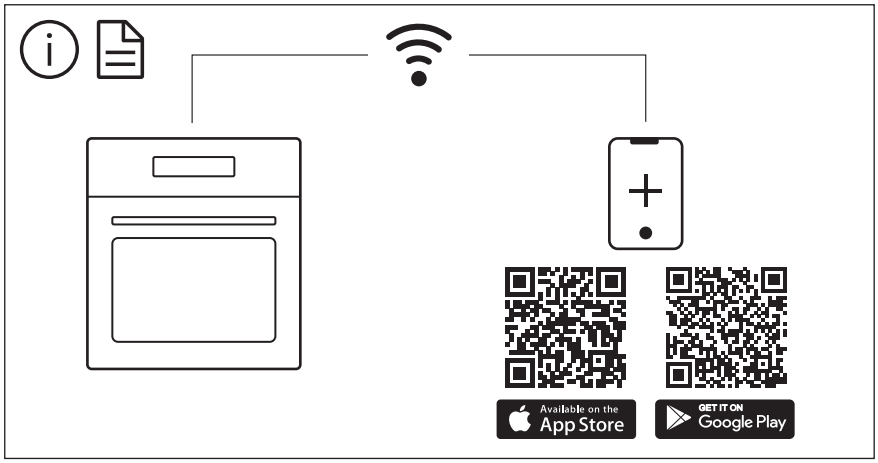
Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

Modo en espera
Después de 2 minutos, la pantalla cambia al modo de espera.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

aeg.com



867381613-A-252024