

▶ BPK742280B  
BPK742280W

EN **User Manual**  
Oven

FR **Notice d'utilisation**  
Four

DE **Benutzerinformation**  
Backofen

IT **Istruzioni per l'uso**  
Forno

ES **Manual de instrucciones**  
Horno

# USER MANUAL



**AEG**

# FOR PERFECT RESULTS

---

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

Visit our website to:



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



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



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

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

---

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

---

|  |          |  |           |
|--|----------|--|-----------|
| <b>1. SAFETY INFORMATION.....</b>              | <b>3</b> | <b>4. CONTROL PANEL.....</b>           | <b>10</b> |
| 1.1 Children and vulnerable people safety..... | 3        | 4.1 Control panel overview.....        | 10        |
| 1.2 General Safety.....                        | 4        | 4.2 Display.....                       | 11        |
| <b>2. SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>             | <b>5</b> | <b>5. BEFORE FIRST USE.....</b>        | <b>11</b> |
| 2.1 Installation.....                          | 5        | 5.1 Initial Cleaning .....             | 12        |
| 2.2 Electrical connection.....                 | 6        | 5.2 First connection.....              | 12        |
| 2.3 Use.....                                   | 7        | 5.3 Initial preheating.....            | 12        |
| 2.4 Care and cleaning.....                     | 7        | <b>6. DAILY USE.....</b>               | <b>12</b> |
| 2.5 Pyrolytic cleaning.....                    | 8        | 6.1 How to set: Heating functions..... | 12        |
| 2.6 Internal lighting.....                     | 8        | 6.2 How to set: Assisted Cooking.....  | 13        |
| 2.7 Service.....                               | 8        | 6.3 Heating functions.....             | 13        |
| 2.8 Disposal.....                              | 9        | 6.4 Notes on: Moist Fan Baking.....    | 15        |
| <b>3. PRODUCT DESCRIPTION.....</b>             | <b>9</b> | <b>7. CLOCK FUNCTIONS.....</b>         | <b>16</b> |
| 3.1 General overview.....                      | 9        | 7.1 Clock functions description.....   | 16        |
| 3.2 Accessories.....                           | 9        | 7.2 How to set: Clock functions.....   | 16        |

|  |   |
|--|---|
| <b>8. USING THE ACCESSORIES..... 18</b><br>8.1 Inserting accessories..... 18<br>8.2 Food Sensor..... 18<br>8.3 How to use: Food Sensor..... 19<br><b>9. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 20</b><br>9.1 How to save: Favourites..... 20<br>9.2 Function lock.....20<br>9.3 Automatic switch-off.....21<br>9.4 Cooling fan.....21<br><b>10. HINTS AND TIPS..... 22</b><br>10.1 Cooking recommendations..... 22<br>10.2 Moist Fan Baking..... 22<br>10.3 Moist Fan Baking -<br>recommended accessories.....23<br>10.4 Cooking tables for test institutes..23<br><b>11. CARE AND CLEANING.....25</b><br>11.1 Notes on cleaning..... 25<br>11.2 How to remove: Shelf supports ...25<br>11.3 How to use: Pyrolytic Cleaning....26<br>11.4 Cleaning Reminder..... 27<br>11.5 How to remove and install: Door..27 | 11.6 How to replace: Lamp.....28<br><b>12. TROUBLESHOOTING..... 29</b><br>12.1 What to do if.....30<br>12.2 How to manage: Error codes..... 30<br>12.3 Service data..... 31<br><b>13. ENERGY EFFICIENCY..... 31</b><br>13.1 Product Information and Product<br>Information Sheet according to EU<br>Ecodesign and Energy Labelling<br>Regulations..... 31<br>13.2 Energy saving..... 32<br><b>14. MENU STRUCTURE..... 33</b><br>14.1 Menu..... 33<br>14.2 Submenu for: Cleaning..... 33<br>14.3 Submenu for: Options..... 33<br>14.4 Submenu for: Setup..... 34<br>14.5 Submenu for: Service..... 34<br><b>15. IT'S EASY!..... 35</b><br><b>16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....36</b> |
|--|---|

## 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.

# SAFETY INFORMATION

---

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

## 1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the 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 supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

|  |              |
|--|--------------|
| Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height) | 578 (600) mm |
| Cabinet width  | 560 mm       |
| Cabinet depth  | 550 (550) mm |
| Height of the front of the appliance                               | 594 mm       |

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

## 2.2 Electrical connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

## 2.4 Care and cleaning



### **WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- 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.

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

- 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



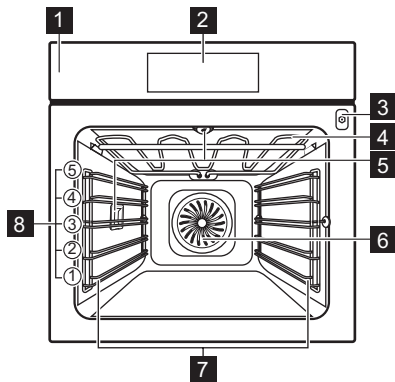
### WARNING!

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

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview

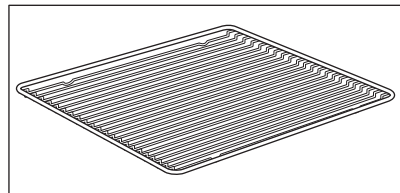


- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Socket for the food sensor
- 4 Heating element
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

### 3.2 Accessories

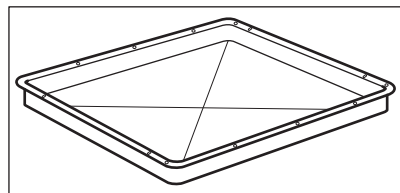
#### Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



#### Baking tray

For cakes and biscuits.

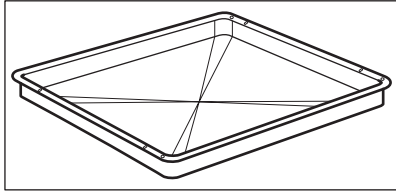


# CONTROL PANEL

---

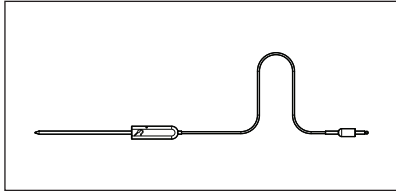
## Grill- / Roasting pan

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



## Food sensor

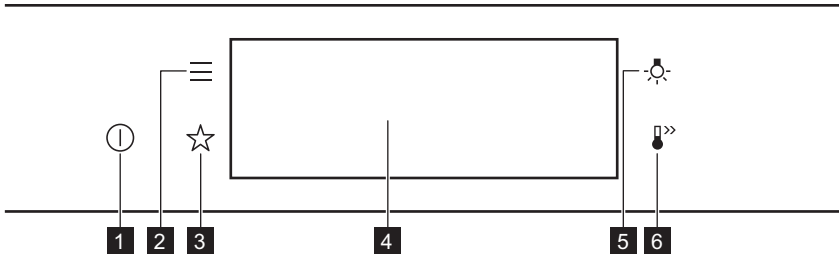
To measure the temperature inside food.






## 4. CONTROL PANEL

---

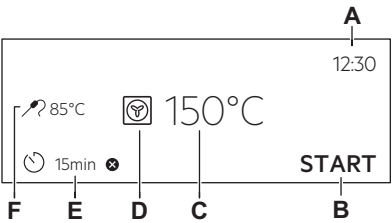
### 4.1 Control panel overview



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

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

## 4.2 Display

|   |   |
|---|---|
|  | <p>Display with key functions set.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Time of day</li> <li>B. START/STOP</li> <li>C. Temperature</li> <li>D. Heating functions</li> <li>E. Timer</li> <li>F. Food sensor (selected models only)</li> </ul> |
|---|---|




### Display indicators

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p><b>Basic indicators</b> - to navigate on the display.</p>  |   |  |   |
| <p>OK</p> <p>To confirm the selection / setting.</p>  | <p>&lt;</p> <p>To go one level back in the menu.</p>                          | <p>↶</p> <p>To undo the last action.</p> | <p>⏻</p> <p>To turn the options on and off.</p> |
| <p><b>Sound alarm function indicators</b> - when the set time of cooking ends, the signal sounds.</p> |   |  |   |
| <p>🔔</p> <p>The function is on.</p>   | <p>🔔<br/>STOP</p> <p>The function is on.<br/>Cooking stops automatically.</p> | <p>🔔</p> <p>Sound alarm is off.</p>      |   |
| <p><b>Timer indicators</b></p>  |   |  |   |
| <p>🕒</p> <p>To set the function: Delayed start.</p>   |   | <p>⊗</p> <p>To cancel the setting.</p>   |   |

## 5. BEFORE FIRST USE

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

## 5.1 Initial Cleaning

|   |   |   |
|---|---|---|
|  |                        |  |
| <b>Step 1</b>   | <b>Step 2</b>   | <b>Step 3</b>   |
| Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.           | Clean the appliance and the accessories only with a micro-fibre cloth, warm water and a mild detergent. | Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.          |




## 5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display brightness, Key tones, Buzzer volume, Time of day.

## 5.3 Initial preheating


Preheat the empty oven before the first use.

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

# 6. DAILY USE

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

## 6.1 How to set: Heating functions

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 1</b> | Turn on the oven. The display shows the default heating function.  |
| <b>Step 2</b> | Press the symbol of the heating function  to enter the submenu. |

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

## 6.2 How to set: Assisted Cooking



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

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic
- Food Sensor


The degree to which a dish is cooked:

- Rare or Less
- Medium
- Well done or More

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









## 6.3 Heating functions

### STANDARD


| Heating function  | Application                                      |
|---|--|
| <br><b>Grill</b> | To grill thin pieces of food and to toast bread. |








# DAILY USE

---

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

## SPECIALS

| Heating function   | Application                             |
|--|---|
| <br><b>Preserving</b> | To preserve vegetables (e.g., pickles). |

| Heating function  | Application   |
|---|---|
|  <p data-bbox="132 308 258 331"><b>Dehydrating</b></p>         | To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.  |
|  <p data-bbox="120 427 269 451"><b>Plate Warming</b></p>       | To preheat plates for serving.  |
|  <p data-bbox="157 547 232 571"><b>Defrost</b></p>             | To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.  |
|  <p data-bbox="146 667 244 691"><b>Au Gratin</b></p>           | For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.  |
|  <p data-bbox="124 786 266 810"><b>Slow Cooking</b></p>        | To prepare tender, succulent roasts.  |
|  <p data-bbox="135 906 255 930"><b>Keep Warm</b></p>           | To keep food warm.  |
|  <p data-bbox="107 1026 284 1050"><b>Moist Fan Baking</b></p> | This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking. |

## 6.4 Notes on: Moist Fan Baking

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

## 7. CLOCK FUNCTIONS


---

### 7.1 Clock functions description


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


### 7.2 How to set: Clock functions

| How to set the clock |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| <b>Step 1</b>        | Turn on the oven.                |
| <b>Step 2</b>        | Press: Time of day.              |
| <b>Step 3</b>        | Set the time. Press: <b>OK</b> . |


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

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

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

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

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

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

# USING THE ACCESSORIES

## How to change timer settings

**Step 2** Set the timer value.

**Step 3** Press: OK.

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

## 8. USING THE ACCESSORIES



### **WARNING!**

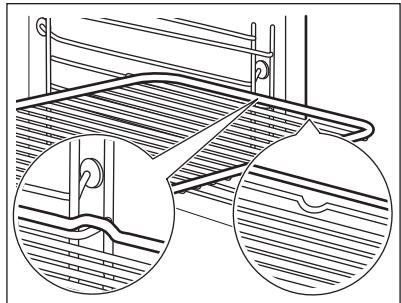
Refer to Safety chapters.

### 8.1 Inserting accessories

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

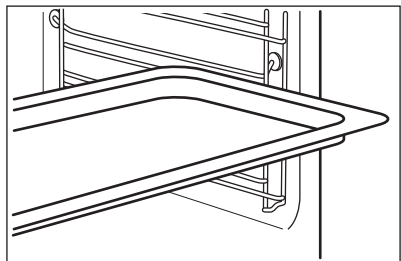
#### **Wire shelf:**

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



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

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



### 8.2 Food Sensor

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

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

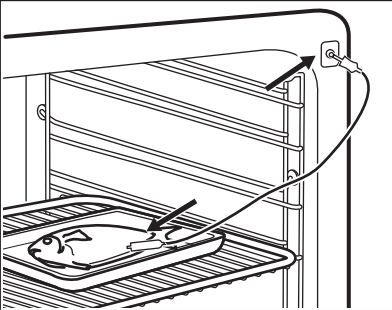
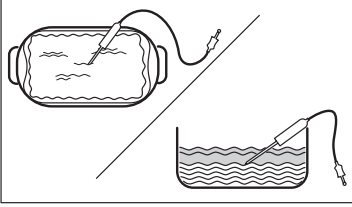
|  |  |
|--|--|
| <br>The oven temperature: minimum 120 °C. | <br>The core temperature. |
|--|--|

**For the best cooking results:**

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
| Ingredients should be at room temperature. | Do not use it for liquid dishes. | During cooking it must remain in the dish. |
|--|----------------------------------|--|



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

## 8.3 How to use: Food Sensor

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| <b>Step 1</b> | Turn on the oven.  |   |
| <b>Step 2</b> | Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.  |   |
| <b>Step 3</b> | Insert: Food Sensor.   |   |
|               | <b>Meat, poultry and fish</b>  | <b>Casserole</b>  |
|               | Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish. | Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish. |
|               |   |    |
| <b>Step 4</b> | Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven.<br>The display shows the current temperature of: Food Sensor.   |   |

# ADDITIONAL FUNCTIONS

---




|               |   |
|---------------|---|
| <b>Step 5</b> |  - press to set the core temperature of the sensor.  |
| <b>Step 6</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - press to set the preferred option:</li><li>• Sound alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.</li><li>• Sound alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the oven stops.</li></ul>  |
| <b>Step 7</b> | Select the option and repeatedly press: <b>OK</b> to go to main screen.   |
| <b>Step 8</b> | Press: <b>START</b> .<br>When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.  |
| <b>Step 9</b> | Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.<br><div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>WARNING!</b><br/>There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.</div> |

## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

---



### 9.1 How to save: Favourites

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

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



### 9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

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

## 9.3 Automatic switch-off

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

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

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

## 9.4 Cooling fan

When the 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.

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Cooking recommendations



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






Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.






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

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

### 10.2 Moist Fan Baking





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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| 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  |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Tartlets, 8 pieces   | baking tray or dripping pan   | 180   | 2   | 15 - 25  |

### 10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

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






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

### 10.4 Cooking tables for test institutes






#### Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.





Baking on one level - baking in tins

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|---|
| Fatless sponge cake  | True Fan Cooking  | 160   | 45 - 60  | 2   |
| Fatless sponge cake  | Conventional Cooking  | 160   | 45 - 60  | 2   |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm   | True Fan Cooking  | 160   | 55 - 65  | 2   |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm   | Conventional Cooking  | 180   | 55 - 65  | 1   |
| Short bread  | True Fan Cooking  | 140   | 25 - 35  | 2   |






# HINTS AND TIPS

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|--|
| Short bread  | Conventional Cooking  | 140   | 25 - 35  | 2  |





Baking on one level - biscuits  
Use the third shelf position.

|  |  | <br>°C | <br>min |
|--|---|---|--|
| Small cakes, 20 per tray,<br>preheat the empty oven                              | True Fan Cooking  | 150   | 20 - 30  |
| Small cakes, 20 per tray,<br>preheat the empty oven                              | Conventional Cooking  | 170   | 20 - 30  |

Multilevel baking - biscuits

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|--|
| Short bread  | True Fan Cooking  | 140   | 25 - 45  | 2 / 4  |
| Small cakes, 20 per tray,<br>preheat the empty oven                              | True Fan Cooking  | 150   | 25 - 35  | 1 / 4  |
| Fatless sponge cake  | True Fan Cooking  | 160   | 45 - 55  | 2 / 4  |
| Apple pie, 1 tin per grid<br>(Ø 20 cm)   | True Fan Cooking  | 160   | 55 - 65  | 2 / 4  |

Grill  
Preheat the empty oven for 5 minutes.  
Grill with the maximum temperature setting.

|  |  | <br>min |  |
|--|---|--|---|
| Toast  | Grill   | 1 - 2  | 5   |
| Beef steak, turn halfway through   | Grill   | 24 - 30  | 4   |




## 11. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

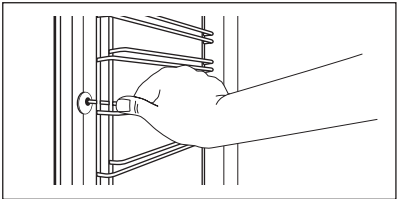
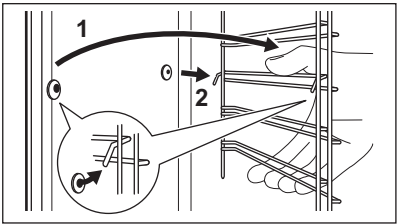
### 11.1 Notes on cleaning

|   |  |
|---|--|
| <br><b>Cleaning Agents</b> | 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.  |
| <br><b>Everyday Use</b>   | Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.   |
|   | Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.   |
| <br><b>Accessories</b>   | 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 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

# CARE AND CLEANING

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

## 11.3 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.



### WARNING!

There is a risk of burns.




### CAUTION!

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

### Before the Pyrolytic Cleaning:

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

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

|  |                   |     |
|--|-------------------|-----|
| Pyrolytic cleaning, intense  | Thorough cleaning | 3 h |
| <p>ⓘ When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. The cooling fan works at a higher speed.</p>                         |                   |     |
| <p>STOP - press to stop the cleaning before it is completed.<br/>Do not use the oven until the door lock symbol disappears from the display.</p> |                   |     |

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

## 11.4 Cleaning Reminder

|   |
|---|
| When the reminder appears, cleaning is recommended. |
| Use the function: Pyrolytic Cleaning.               |

## 11.5 How to remove and install: Door

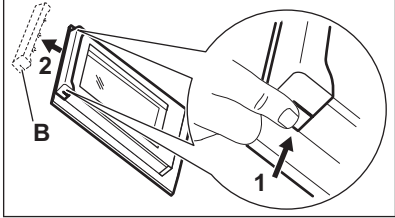
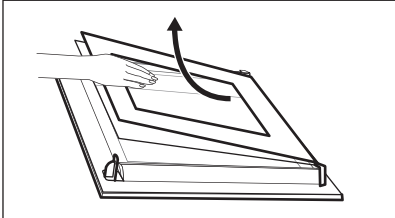
You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

|   |
|---|
| <p>⚠ <b>WARNING!</b><br/>The door is heavy.</p> |
|---|

|   |
|---|
| <p>⚠ <b>CAUTION!</b><br/>Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.</p> |
|---|

|               |  |  |
|---------------|--|--|
| <b>Step 1</b> | Fully open the door.   |  |
| <b>Step 2</b> | Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges. |  |

# CARE AND CLEANING

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| <b>Step 3</b> | Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface. |   |
| <b>Step 4</b> | Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.  |  |
| <b>Step 5</b> | Pull the door trim to the front to remove it.   |   |
| <b>Step 6</b> | Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.  |   |
| <b>Step 7</b> | Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.  |  |
| <b>Step 8</b> | After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.  |   |
| <b>Step 9</b> | Install the smaller panel first, then the larger and the door.  |   |

## 11.6 How to replace: Lamp



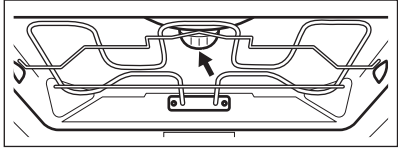
### WARNING!

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

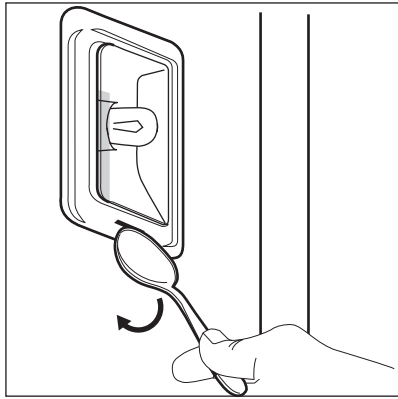
### Before you replace the lamp:

| <b>Step 1</b>                                   | <b>Step 2</b>                       | <b>Step 3</b>                            |
|---|-------------------------------------|--|
| Turn off the oven. Wait until the oven is cold. | Disconnect the oven from the mains. | Put a cloth on the bottom of the cavity. |

## Top lamp

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

## Side lamp

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




## 12. TROUBLESHOOTING






### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 12.1 What to do if...

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



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



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

## 12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.

In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

|  <b>Code and description</b> |  <b>Remedy</b> |
|--|---|
| C2 - the Food sensor is in the appliance cavity during Pyrolytic Cleaning.                                     | Take out the Food sensor.   |

|  Code and description |  Remedy |
|---|--|
| C3 - the door is not fully closed during Pyrolytic Cleaning.  | Close the door.  |
| F111 - Food sensor is not correctly inserted into the socket.   | Fully plug Food sensor into the socket.  |
| F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.                                    | Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.        |
| F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.                                    | Turn the appliance off and on.   |

## 12.3 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

| <b>We recommend that you write the data here:</b> |       |
|---|-------|
| Model (MOD.)                                      | ..... |
| Product number (PNC)                              | ..... |
| Serial number (S.N.)                              | ..... |

## 13. ENERGY EFFICIENCY

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

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Supplier's name         | AEG  |
| Model identification    | BPK742280B 944188713<br>BPK742280W 944188714 |
| Energy Efficiency Index | 61.2   |
| Energy efficiency class | A++  |

# ENERGY EFFICIENCY

|  |                |         |
|--|----------------|---------|
| 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   | BPK742280B     | 35.0 kg |
|  | BPK742280W     | 35.0 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



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

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 to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

### **Cooking with fan**

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

### **Residual heat**

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

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

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the 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 warm up other dishes.

### **Keep food warm**

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

The residual heat indicator or temperature appears on the display.

### **Cooking with the lamp off**

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

## Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

## 14. MENU STRUCTURE

### 14.1 Menu

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

### 14.2 Submenu for: Cleaning

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

### 14.3 Submenu for: Options

| Submenu | Application                |
|---------|----------------------------|
| Light   | Turns the lamp on and off. |

# MENU STRUCTURE

---

| Submenu             | Application   |
|---------------------|---|
| Child Lock          | Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. When the option is on, and the appliance is turned off the appliance door is locked. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on. |
| Fast Heat Up        | Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.  |
| Time indication     | Turns the clock on and off.   |
| Digital clock style | Changes the format of the displayed time indication.  |

## 14.4 Submenu for: Setup

| Submenu            | Description  |
|--------------------|--|
| Language           | Sets the 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: ①. |
| Buzzer volume      | Sets the volume of key tones and signals.  |
| Time of day        | Sets the current time and date.  |

## 14.5 Submenu for: Service



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

## 15. IT'S EASY!




### Before first use you have to set:

|          |                    |           |               |             |
|----------|--------------------|-----------|---------------|-------------|
| Language | Display brightness | Key tones | Buzzer volume | Time of day |
|----------|--------------------|-----------|---------------|-------------|




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

|   |   |   |  |  |                 |
|---|---|---|--|--|-----------------|
| <br>ON / OFF | <br>Menu | <br>Favourites | <br>Timer | <br>Food sensor | START /<br>STOP |
|---|---|---|--|--|-----------------|

### Start using the appliance

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

### Start cooking




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

### Get to know how to cook quickly

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

# IT'S EASY!



---

| Get to know how to cook quickly |        |  |  |  |
|---------------------------------|--------|--|--|--|
| Assisted Cooking                | Step 1 | Step 2   | Step 3   | Step 4   |
|                                 |        | Press:  . | Press:  . | Press:  Assisted Cooking. |

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

## 16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

---

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

# POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

---

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



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

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

---


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

---

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>                 | <b>38</b> | <b>4. BANDEAU DE COMMANDE.....</b>                | <b>46</b> |
| 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables..... | 39        | 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....    | 46        |
| 1.2 Sécurité générale.....                                 | 39        | 4.2 Affichage.....                                | 47        |
| <b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>                       | <b>41</b> | <b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>      | <b>48</b> |
| 2.1 Installation.....                                      | 41        | 5.1 Nettoyage initial .....                       | 48        |
| 2.2 Branchement électrique.....                            | 42        | 5.2 Première connexion.....                       | 48        |
| 2.3 Utilisation.....                                       | 42        | 5.3 Préchauffage initial.....                     | 48        |
| 2.4 Entretien et Nettoyage.....                            | 43        | <b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>            | <b>48</b> |
| 2.5 Nettoyage par pyrolyse.....                            | 44        | 6.1 Comment régler Modes de cuisson.....          | 49        |
| 2.6 Éclairage interne.....                                 | 44        | 6.2 Comment régler : Cuisson assistée.....        | 49        |
| 2.7 Service.....   | 44        | 6.3 Modes de cuisson.....                         | 49        |
| 2.8 Mise au rebut.....                                     | 45        | 6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide..... | 51        |
| <b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>                   | <b>45</b> |   |           |
| 3.1 Vue d'ensemble.....                                    | 45        |   |           |
| 3.2 Accessoires.....                                       | 45        |   |           |

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>                               | <b>52</b> | <b>11.3</b> Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....  | <b>62</b> |
| <b>7.1</b> Description des fonctions de l'horloge.....              | <b>52</b> | <b>11.4</b> Nettoyage conseillé.....  | <b>63</b> |
| <b>7.2</b> Comment régler Fonctions de l'horloge.....               | <b>52</b> | <b>11.5</b> Comment démonter et installer : Port e.....   | <b>64</b> |
| <b>8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....</b>                          | <b>54</b> | <b>11.6</b> Comment remplacer : Éclairage.....  | <b>65</b> |
| <b>8.1</b> Insertion des accessoires.....                           | <b>54</b> | <b>12. DÉPANNAGE.....</b>   | <b>66</b> |
| <b>8.2</b> Sonde de cuisson.....                                    | <b>55</b> | <b>12.1</b> Que faire si.....   | <b>66</b> |
| <b>8.3</b> Comment utiliser : Sonde de cuisson.....                 | <b>55</b> | <b>12.2</b> Comment gérer : Codes d'erreur.....   | <b>67</b> |
| <b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>                            | <b>57</b> | <b>12.3</b> Données de maintenance.....   | <b>68</b> |
| <b>9.1</b> Comment enregistrer : Mes programmes.....                | <b>57</b> | <b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>   | <b>68</b> |
| <b>9.2</b> Verrouillage des touches.....                            | <b>57</b> | <b>13.1</b> Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique..... | <b>68</b> |
| <b>9.3</b> Arrêt automatique.....                                   | <b>57</b> | <b>13.2</b> Économie d'énergie.....   | <b>69</b> |
| <b>9.4</b> Ventilateur de refroidissement.....                      | <b>58</b> | <b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>   | <b>70</b> |
| <b>10. CONSEILS.....</b>  | <b>58</b> | <b>14.1</b> Menu .....  | <b>70</b> |
| <b>10.1</b> Recommandations de cuisson.....                         | <b>58</b> | <b>14.2</b> Sous-menu pour : Nettoyage.....   | <b>70</b> |
| <b>10.2</b> Chaleur Tournante Humide.....                           | <b>58</b> | <b>14.3</b> Sous-menu pour : Options.....   | <b>71</b> |
| <b>10.3</b> Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés..... | <b>59</b> | <b>14.4</b> Sous-menu pour : Configuration..  | <b>71</b> |
| <b>10.4</b> Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....    | <b>59</b> | <b>14.5</b> Sous-menu pour : Service.....   | <b>71</b> |
| <b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>                              | <b>61</b> | <b>15. C'EST SIMPLE !.....</b>  | <b>72</b> |
| <b>11.1</b> Remarques concernant le nettoyage.....                  | <b>61</b> | <b>16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>   | <b>73</b> |
| <b>11.2</b> Comment retirer : Supports de grille .....              | <b>62</b> |   |           |

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

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

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

## 1.2 Sécurité générale

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

## INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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

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

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

|                |         |
|----------------|---------|
| Vis de montage | 4x25 mm |
|----------------|---------|

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.

- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



## **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

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

## **2.4 Entretien et Nettoyage**



## **AVERTISSEMENT!**

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

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

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

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

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

## 2.6 Éclairage interne



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut



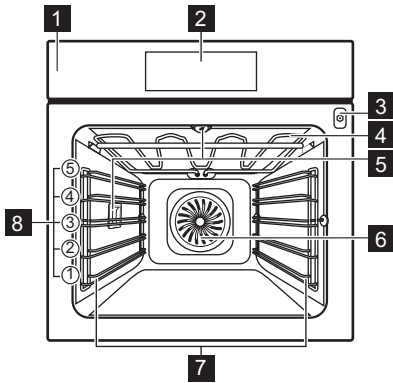
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble

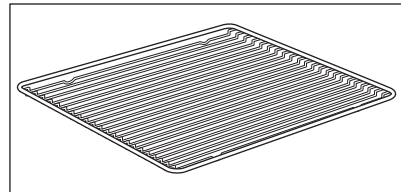


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Élément chauffant
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

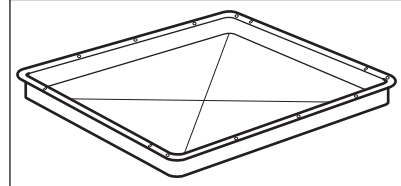
#### Grille métallique

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



#### Plateau de cuisson

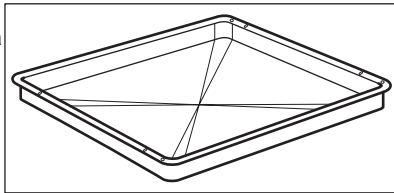
Pour les gâteaux et biscuits.



# BANDEAU DE COMMANDE

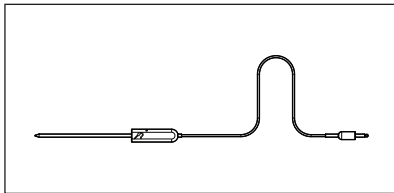
## Plat à rôtir

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



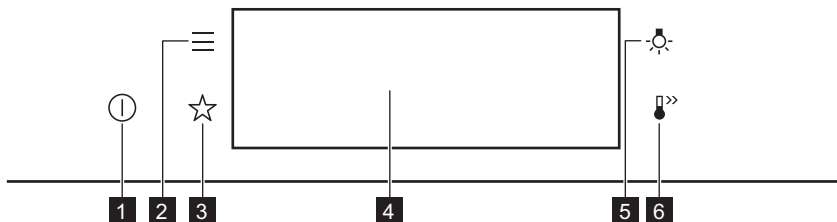
## Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.





## 4. BANDEAU DE COMMANDE

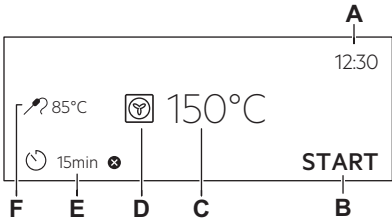
### 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande











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

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

## 4.2 Affichage

|   |   |
|---|---|
|  | <p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Heure actuelle</li> <li>B. DEMARRER/ARRETER</li> <li>C. Température</li> <li>D. Modes de cuisson</li> <li>E. Minuteur</li> <li>F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)</li> </ul> |
|---|---|

### Voyants de l'affichage

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

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

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



### 5.2 Première connexion

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

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

### 5.3 Préchauffage initial

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

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


## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Comment régler Modes de cuisson

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

## 6.2 Comment régler : Cuisson assistée



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

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

- Poids automatique
- Sonde de cuisson










Le niveau de cuisson du plat :

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









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

## 6.3 Modes de cuisson

## FONCTIONS STANDARD

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

## PROGRAMMES SPÉCIAUX

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

### 6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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

# FONCTIONS DE L'HORLOGE

---

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 Tournaute Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE


---

### 7.1 Description des fonctions de l'horloge

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

### 7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

| Comment régler l'horloge |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Étape 1                  | Mettez en fonctionnement le four. |
| Étape 2                  | Appuyez sur Heure actuelle.       |
| Étape 3                  | Réglez l'heure. Appuyez sur : OK. |

| Comment régler le temps de cuisson |   |
|------------------------------------|---|
| Étape 1                            | Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.   |
| Étape 2                            | Appuyez sur  . |

## Comment régler le temps de cuisson

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

## Comment choisir une option de fin

**Étape 1** Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

**Étape 2** Appuyez sur .

**Étape 3** Réglez le temps de cuisson.

**Étape 4** Appuyez sur : ● ● ● .

**Étape 5** Appuyez sur Fin de l'action.

**Étape 6** Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.

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

## Comment différer le début de la cuisson

**Étape 1** Réglez le mode de cuisson et la température.

**Étape 2** Appuyez sur .

**Étape 3** Réglez le temps de cuisson.

**Étape 4** Appuyez sur : ● ● ● .

**Étape 5** Appuyez sur Départ différé.

**Étape 6** Choisissez la valeur.

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

# UTILISATION DES ACCESSOIRES

## Comment prolonger le temps de cuisson

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

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

## Comment modifier les réglages du minuteur

**Étape 1** Appuyez sur : .

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

**Étape 3** Appuyez sur : .

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

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

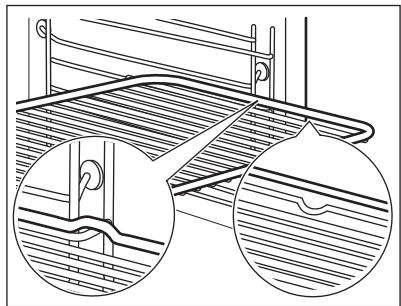
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Insertion des accessoires

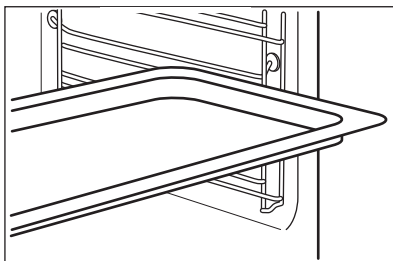
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

#### Grille métallique:

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



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



## 8.2 Sonde de cuisson

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

**Il y a deux températures à régler :**



Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

**Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :**

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

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

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

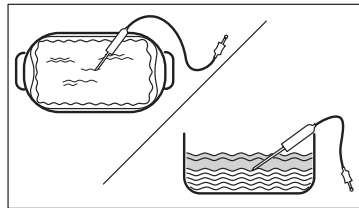
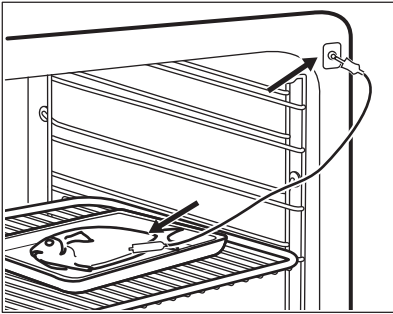
## 8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson

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

# UTILISATION DES ACCESSOIRES

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

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



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

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

**Étape 6**

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

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

**Étape 8** Appuyez sur **START** .  
Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.

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






**AVERTISSEMENT!**

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

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



### 9.1 Comment enregistrer : Mes programmes

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

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



### 9.2 Verrouillage des touches

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



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

### 9.3 Arrêt automatique

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

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115   | 12.5  |
| 120 - 195  | 8.5   |

# CONSEILS

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 200 - 245  | 5.5   |
| 250 -maximum   | 3   |


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

## 9.4 Ventilateur de refroidissement

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






# 10. CONSEILS






## 10.1 Recommandations de cuisson

|   |
|---|
| <p>Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.</p> <p>Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.</p> |

## 10.2 Chaleur Tournante Humide


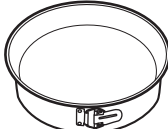

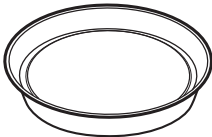
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Poisson entier,<br>0.2 kg  | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir   | 180   | 3   | 15 - 25  |
| Cookies, 16 piè-<br>ces  | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir   | 180   | 2   | 20 - 30  |
| Meringues,<br>24 pièces  | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir   | 160   | 2   | 25 - 35  |
| Muffins, 12 piè-<br>ces  | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir   | 180   | 2   | 20 - 30  |
| Petite pâtisserie<br>salée, 20 pièces  | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir   | 180   | 2   | 20 - 30  |
| Biscuits à pâte<br>sablée, 20 piè-<br>ces  | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir   | 140   | 2   | 15 - 25  |
| Tartelettes,<br>8 pièces   | Plateau de cuisson ou<br>plat à rôtir   | 180   | 2   | 15 - 25  |

### 10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

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






### 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

# CONSEILS

## Informations pour les organismes de contrôle





Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule






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

Cuisson sur un niveau - biscuits






Utilisez le troisième niveau de la grille.

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

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|--|
| Sablé  | Chaleur tournante   | 140   | 25 - 45  | 2 / 4  |





# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

## Gril

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

|  |  | <br>min |  |
|--|---|--|---|
| Pain grillé  | Gril  | 1 - 2  | 5   |
| Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson  | Gril  | 24 - 30  | 4   |


## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### 11.1 Remarques concernant le nettoyage

|   |  |
|---|--|
|  | 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.  |

**Agent nettoyant**

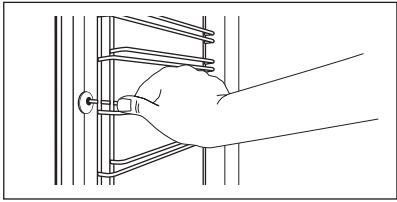
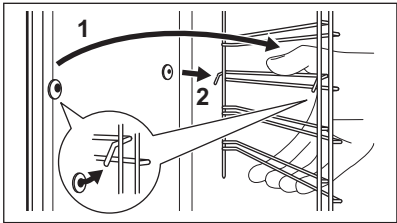
# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

|   |  |
|---|--|
| <br><b>Accessoires</b> | Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle. |
|   | Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.  |

## 11.2 Comment retirer : Supports de grille


Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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

## 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse


Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

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

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

## Avant le Nettoyage par pyrolyse :

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

| Étape 1                           | Étape 2  | Étape 3                            |
|-----------------------------------|--|------------------------------------|
| Allumez le four.                  | Appuyez sur :  / Nettoyage. | Sélectionnez le mode de nettoyage. |
| Option                            | Mode de nettoyage  | Durée                              |
| Nettoyage par pyrolyse, rapide    | Nettoyage léger  | 1 h                                |
| Nettoyage par pyrolyse, normale   | Nettoyage normal   | 1 h 30 min                         |
| Nettoyage par pyrolyse, renforcée | Nettoyage complet  | 3 h                                |

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

**STOP** - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.  
N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.

## Une fois le nettoyage terminé :

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

## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

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



### AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.



### ATTENTION!

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

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

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

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

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

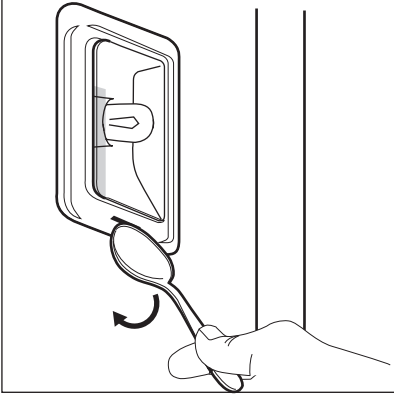
### Avant de remplacer l'éclairage :

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

## Lampe supérieure

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

## Lampe latérale

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




## 12. DÉPANNAGE









### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

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



|  <b>L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas</b> |   |
|--|---|
|  <b>Cause probable</b>                               |  <b>Solution</b>                             |
| Le fusible a disjoncté.  | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'appareil Sécurité enfants s'allume.  | Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.  |

|  <b>Composants</b> |  |
|---|--|
|  <b>Description</b> |  <b>Solution</b>                            |
| L'ampoule est grillée.  | Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage. |



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

## 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

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

|  <b>Code et description</b> |  <b>Solution</b> |
|---|---|
| C2 - la Sonde de cuisson est dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse.                  | Sortez la Sonde de cuisson.   |
| C3 - la porte n'est pas correctement fermée pendant Nettoyage par pyrolyse.                                   | Refermez la porte.  |
| F111 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.   | Bien brancher Sonde de cuisson dans la prise.   |

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

|  Code et description |  Solution |
|--|--|
| F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.                    | Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.         |
| F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.                     | Éteignez puis rallumez l'appareil.   |

## 12.3 Données de maintenance

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

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

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

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

|  |  |
|--|--|
| Nom du fournisseur   | AEG  |
| Identification du modèle   | BPK742280B 944188713<br>BPK742280W 944188714 |
| 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  | BPK742280B       | 35.0 kg |
|  | BPK742280W       | 35.0 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 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint

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

# STRUCTURE DES MENUS

---

## Chaleur Tournante Humide

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

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

## 14. STRUCTURE DES MENUS

---

### 14.1 Menu

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

### 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

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

## 14.3 Sous-menu pour : Options

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

## 14.4 Sous-menu pour : Configuration

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

## 14.5 Sous-menu pour : Service

| Sous-menu | Description                                 |
|-----------|---|
| Mode démo | Code d'activation / de désactivation : 2468 |

# C'EST SIMPLE !






| Sous-menu                       | Description                             |
|---------------------------------|---|
| Version du logiciel             | Informations sur la version logicielle. |
| Réinitialiser tous les réglages | Restaure les réglages d'usine.          |

## 15. C'EST SIMPLE !




Avant la première utilisation, vous devez régler :

|        |                      |             |               |                |
|--------|----------------------|-------------|---------------|----------------|
| Langue | Affichage Luminosité | Son touches | Volume alarme | Heure actuelle |
|--------|----------------------|-------------|---------------|----------------|

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

|   |   |   |   |   |              |
|---|---|---|---|---|--------------|
| <br>Activez / Désactivez | <br>Menu | <br>Mes programmes | <br>Minuteur | <br>Sonde de cuisson | START / STOP |
|---|---|---|---|---|--------------|


Pour commencer à utiliser l'appareil

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

Pour lancer la cuisson



|                |                |                |                |                |
|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>Étape 1</b> | <b>Étape 2</b> | <b>Étape 3</b> | <b>Étape 4</b> | <b>Étape 5</b> |
|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|

## Pour lancer la cuisson

|   |   |                                |                                 |  |
|---|---|--------------------------------|---------------------------------|--|
| ①<br>- appuyer pour allumer l'appareil. |  ...<br>- sélectionnez le mode de cuisson. | °C<br>- réglez la température. | OK<br>- appuyez pour confirmer. | START<br>- appuyez pour démarrer la cuisson. |
|---|---|--------------------------------|---------------------------------|--|

## Apprenez à cuisiner plus vite

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

| Cuisson assistée | Étape 1          | Étape 2   | Étape 3   | Étape 4             |
|------------------|------------------|---|---|---------------------|
|                  | Appuyez sur : ①. | Appuyez sur :  . | Appuyez sur :  Cuisson assistée. | Choisissez le plat. |



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

### Assist. Fin 10 %

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

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

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

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

# FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

---

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

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



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

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



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

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE

---


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>1. SICHERHEITSHINWEISE.....</b>                                | <b>75</b> | <b>3.2 Zubehör.....</b>                  | <b>82</b> |
| 1.1 Sicherheit von Kindern und<br>schutzbedürftigen Personen..... | 75        | <b>4. BEDIENFELD.....</b>                | <b>83</b> |
| 1.2 Allgemeine Sicherheit.....                                    | 76        | 4.1 Überblick – Bedienfeld.....          | 83        |
| <b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....</b>                             | <b>77</b> | 4.2 Display.....                         | 84        |
| 2.1 Montage.....  | 77        | <b>5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....</b> | <b>84</b> |
| 2.2 Elektrischer Anschluss.....                                   | 78        | 5.1 Erste Reinigung .....                | 84        |
| 2.3 Gebrauch.....   | 79        | 5.2 Erste Verbindung.....                | 85        |
| 2.4 Reinigung und Pflege.....                                     | 80        | 5.3 Erstes Vorheizen.....                | 85        |
| 2.5 Pyrolytische Reinigung.....                                   | 80        | <b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....</b>        | <b>85</b> |
| 2.6 Innenbeleuchtung.....   | 81        | 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....     | 85        |
| 2.7 Wartung.....  | 81        | 6.2 Einstellung: Koch-Assistent.....     | 86        |
| 2.8 Entsorgung.....   | 81        | 6.3 Ofenfunktionen.....                  | 86        |
| <b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....</b>                                 | <b>82</b> | 6.4 Hinweise zum:Feuchte Umluft.....     | 88        |
| 3.1 Gesamtansicht.....  | 82        |  |           |

|  |           |  |            |
|--|-----------|--|------------|
| <b>7. UHRFUNKTIONEN.....</b>                         | <b>89</b> | <b>11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen....</b>   | <b>100</b> |
| 7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen... 89             |           | <b>11.5 Aus- und Einbau: Tür.....</b>  | <b>101</b> |
| 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen..... 89               |           | <b>11.6 Austausch: Lampe.....</b>  | <b>102</b> |
| <b>8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....</b>               | <b>91</b> | <b>12. FEHLERSUCHE.....</b>  | <b>103</b> |
| 8.1 Einsetzen des Zubehörs..... 91                   |           | 12.1 Was zu tun ist, wenn ..... 103  |            |
| 8.2 Temperatursensor..... 92                         |           | 12.2 Handhabung: Fehlercodes..... 104  |            |
| 8.3 Benutzung: Temperatursensor..... 92              |           | 12.3 Service-Daten..... 105  |            |
| <b>9. ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>                      | <b>94</b> | <b>13. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>   | <b>105</b> |
| 9.1 So speichern Sie: Favoriten..... 94              |           | 13.1 Produktinformation und<br>Produktinformationsblatt gemäß den EU-<br>Verordnungen zu Umweltdesign und<br>Energiekennzeichnung..... 105 |            |
| 9.2 Tastensperre..... 94                             |           | 13.2 Energiesparen..... 106  |            |
| 9.3 Automatische Abschaltung..... 95                 |           | <b>14. MENÜSTRUKTUR.....</b>   | <b>107</b> |
| 9.4 Kühlgebläse..... 95                              |           | 14.1 Menü..... 107   |            |
| <b>10. TIPPS UND HINWEISE.....</b>                   | <b>95</b> | 14.2 Untermenü für: Reinigung..... 107   |            |
| 10.1 Garempfehlungen..... 95                         |           | 14.3 Untermenü für: Optionen..... 108  |            |
| 10.2 Feuchte Umluft..... 95                          |           | 14.4 Untermenü für: Setup..... 108   |            |
| 10.3 Feuchte Umluft -<br>Empfohlenes Zubehör..... 96 |           | 14.5 Untermenü für: Service..... 108   |            |
| 10.4 Gartabellen für Prüfinstitute..... 97           |           | <b>15. DAS IST GANZ EINFACH!.....</b>  | <b>109</b> |
| <b>11. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>                 | <b>98</b> | <b>16. UMWELTTIPPS.....</b>  | <b>110</b> |
| 11.1 Hinweise zur Reinigung..... 98                  |           |  |            |
| 11.2 Entfernen: Einhängegitter ..... 99              |           |  |            |
| 11.3 Benutzung:<br>Pyrolytische Reinigung..... 99    |           |  |            |

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

---

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von

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

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### 2.1 Montage

**WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

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

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

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

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

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

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolytische Reinigung



### **WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle 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 Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backfentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

## 2.6 Innenbeleuchtung



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

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

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung

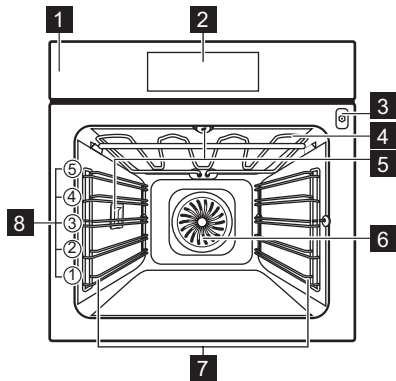


**WARNUNG!**  
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht

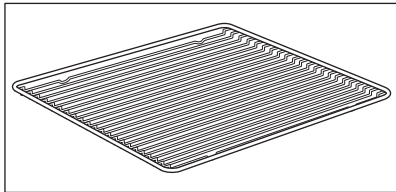


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Buchse für den Temperatursensor
- 4** Heizelement
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einschubschienen, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

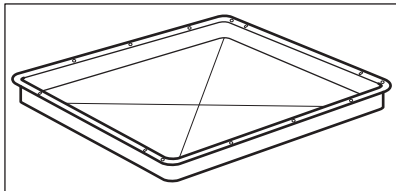
#### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



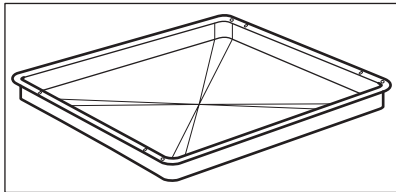
#### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



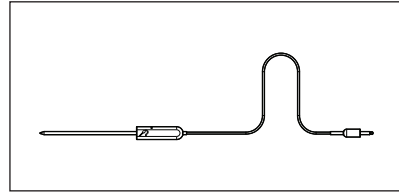
#### Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



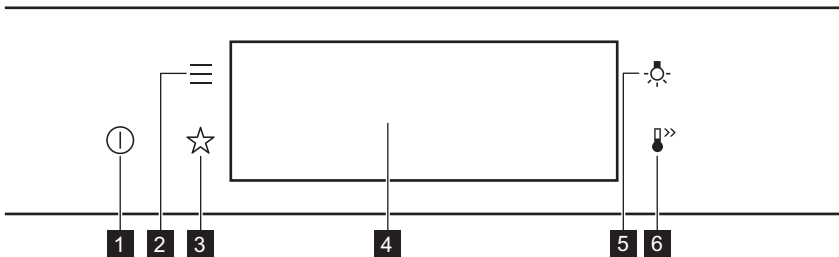
## Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Überblick – Bedienfeld



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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <br><b>Drücken Sie</b>                            | <br><b>Wischen</b>                                | <br><b>Gedrückt halten</b>                   |
| Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze. | Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche. | Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang. |

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

## 4.2 Display

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

### Display-Anzeigen

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

# 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>WARNUNG!</b><br/>                 Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.</p> |
|--|--|

## 5.1 Erste Reinigung

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|



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

## 5.2 Erste Verbindung

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

## 5.3 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Schritt 1</b> | Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.  |
| <b>Schritt 2</b> | Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  .<br>Lassen Sie den Ofen 1 Std lang eingeschaltet.  |
| <b>Schritt 3</b> | Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  .<br>Lassen Sie den Ofen 15 Min lang eingeschaltet. |

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


# 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

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

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

## 6.2 Einstellung: Koch-Assistent



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

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

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor


Die Garstufe für die Speise:









- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

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


## 6.3 Ofenfunktionen








### STANDARDFUNKTIONEN

| Ofenfunktion  | Anwendung   |
|---|---|
| <br><b>Grill</b> | Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot. |

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

## SONDERFUNKTIONEN

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

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

## 6.4 Hinweise zum:Feuchte Umluft

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

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

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

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


## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

| Uhrfunktionen        | Anwendung   |
|----------------------|---|
| Garzeitdauer         | Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.   |
| Optionen nach Ablauf | Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.   |
| Zeitvorwahl          | Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.  |
| Zeitverlängerung     | Verlängern der Gardauer.  |
| Erinnerung           | Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus. |
| Uptimer              | Überwacht die Einschaltdauer der Funktion. Uptimer – du kannst ihn ein- und ausschalten.                          |


### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen


| Einstellen der Uhr |  |
|--------------------|--|
| <b>Schritt 1</b>   | Schalten Sie den Backofen ein.                     |
| <b>Schritt 2</b>   | Drücken Sie: Uhrzeit.                              |
| <b>Schritt 3</b>   | Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: <b>OK</b> . |

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

# UHRFUNKTIONEN

---

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

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

## Verlängern der Gardauer

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

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

## Ändern der Timer-Einstellungen

**Schritt 1** Drücken Sie: .

**Schritt 2** Stellen Sie den Timerwert ein.

**Schritt 3** Drücken Sie: **OK**.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

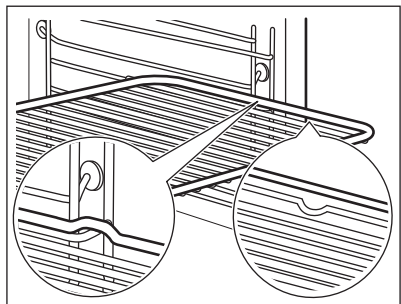
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

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

#### Kombirost:

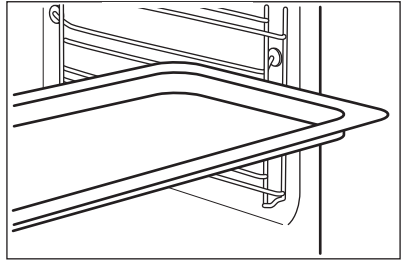
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



# VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

## Backblech / Auflauffanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



## 8.2 Temperatursensor

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

### Es gibt zwei Temperatureinstellungen:



Backofentemperatur: mindestens 120 °C.



Die Backofentemperatur.

### Für beste Garergebnisse:

Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.

Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

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

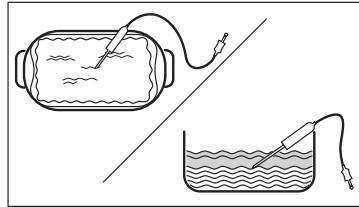
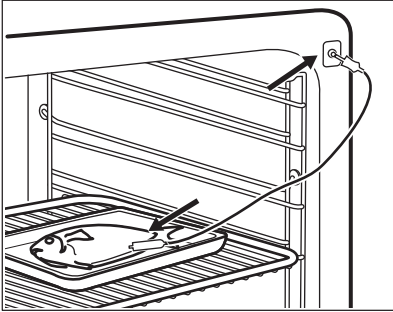
## 8.3 Benutzung: Temperatursensor

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

# VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

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

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



## Schritt 4

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

## Schritt 5

Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.

## Schritt 6

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

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

## Schritt 7


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

## Schritt 8

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

# ZUSATZFUNKTIONEN

---




|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Schritt 9</b> | Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Steckdose und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.<br><br> <b>WARNUNG!</b><br>Es besteht das Risiko von Verbrennungen, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen. |
|------------------|--|

## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

---



### 9.1 So speichern Sie: Favoriten

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

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

### 9.2 Tastensperre



Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Schritt 1</b> | Schalten Sie das Gerät ein.  |
| <b>Schritt 2</b> | Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.   |
| <b>Schritt 3</b> |  ,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten. |

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.

## 9.3 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und du die Einstellungen nicht änderst.

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

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

## 9.4 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

# 10. TIPPS UND HINWEISE

## 10.1 Garempfehlungen








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

## 10.2 Feuchte Umluft

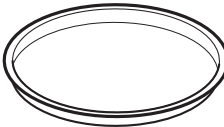
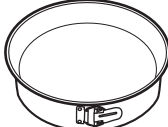


Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

# TIPPS UND HINWEISE

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(Min.) |
|--|---|---|---|---|
| Brötchen, süß,<br>16 Stück   | Backblech oder tiefes<br>Blech  | 180   | 2   | 25 - 35   |
| Biskuitrolle   | Backblech oder tiefes<br>Blech  | 180   | 2   | 15 - 25   |
| Fisch, ganz, 0,2<br>kg   | Backblech oder tiefes<br>Blech  | 180   | 3   | 15 - 25   |
| Plätzchen, 16<br>Stück   | Backblech oder tiefes<br>Blech  | 180   | 2   | 20 - 30   |
| Makronen, 24<br>Stück  | Backblech oder tiefes<br>Blech  | 160   | 2   | 25 - 35   |
| Muffins, 12<br>Stück   | Backblech oder tiefes<br>Blech  | 180   | 2   | 20 - 30   |
| Kleingebäck, pi-<br>kant, 20 Stück   | Backblech oder tiefes<br>Blech  | 180   | 2   | 20 - 30   |
| Mürbeteigplätz-<br>chen, 20 Stück  | Backblech oder tiefes<br>Blech  | 140   | 2   | 15 - 25   |
| Törtchen, 8<br>Stück   | Backblech oder tiefes<br>Blech  | 180   | 2   | 15 - 25   |

## 10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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






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

## 10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

### Informationen für Prüfinstitute





Tests gemäß: EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen






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

Backen auf einer Ebene – Kekse






Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

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

Backen auf mehreren Ebenen – Kekse





|  |  | <br>°C | <br>Min |  |
|--|---|---|--|--|
| Mürbeteiggebäck  | Heißluft  | 140   | 25 - 45  | 2 / 4  |

# REINIGUNG UND PFLEGE

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

## Grill

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

|  |  | <br>Min |  |
|--|---|--|---|
| Toast  | Grill   | 1 - 2  | 5   |
| Rindersteak, Nach der Hälfte<br>der Zeit wenden                                  | Grill   | 24 - 30  | 4   |


# 11. REINIGUNG UND PFLEGE





## WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 11.1 Hinweise zur Reinigung

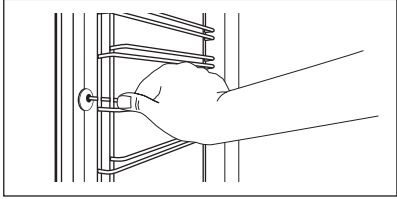
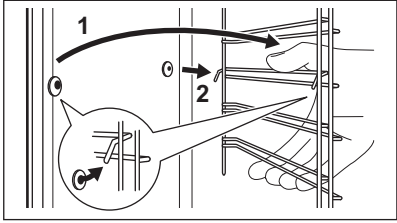
|  |  |
|--|--|
| <br><b>Reinigungs-<br/>mittel</b> | Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. |
|  | Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.  |
|  | Reinigen Sie Flecken mit einem milden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

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

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



## 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

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

## 11.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.


|  |  |
|--|--|
|  | <b>WARNUNG!</b><br>Es besteht das Risiko von Verbrennungen.  |
|  | <b>VORSICHT!</b><br>Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden. |

# REINIGUNG UND PFLEGE

## Vor dem Pyrolytische Reinigung:

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

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

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

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

## Nach Abschluss der Reinigung:

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

## 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Pyrolytische Reinigung.

## 11.5 Aus- und Einbau: Tür

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



### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

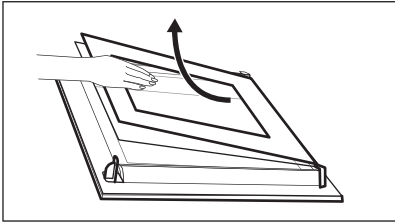


### VORSICHT!

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

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

# REINIGUNG UND PFLEGE

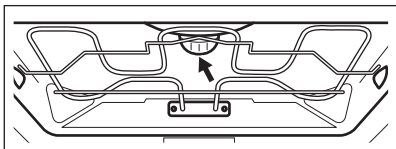
|                  |  |   |
|------------------|--|---|
| <b>Schritt 7</b> | Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. |  |
| <b>Schritt 8</b> | Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte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

## 11.6 Austausch: Lampe

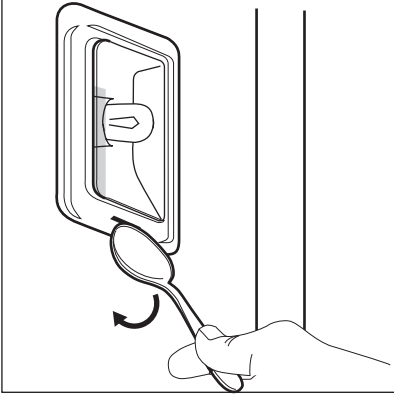
|  |  |
|--|--|
|  | <b>WARNUNG!</b><br>Stromschlaggefahr.<br>Die Lampe kann heiß sein. |
|--|--|

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

## Obere Lampe

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

## Seitenlampe

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




## 12. FEHLERSUCHE









### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

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



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



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

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

## 12.2 Handhabung: Fehlercodes

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

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

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

## 12.3 Service-Daten

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

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

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

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

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

|  |  |
|--|--|
| Name des Lieferanten   | AEG  |
| Modellbezeichnung  | BPK742280B 944188713<br>BPK742280W 944188714 |
| Energieeffizienzindex  | 61.2   |
| Energieeffizienzklasse   | A++  |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 1.09 kWh/Programm                            |

|   |                      |         |
|---|----------------------|---------|
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus | 0.52 kWh/Programm    |         |
| Anzahl der Garräume                                       | 1                    |         |
| Wärmequelle   | Strom                |         |
| Volumen   | 71 l                 |         |
| Art des Backofens   | Eingebauter Backofen |         |
| Masse   | BPK742280B           | 35.0 kg |
|   | BPK742280W           | 35.0 kg |

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

## 13.2 Energiesparen



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

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen. Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor. Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

### **Garen mit Heißluft**

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

### **Restwärme**

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

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

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### **Warmhalten von Speisen**

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

### **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung**

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

## Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

## 14. MENÜSTRUKTUR

### 14.1 Menü

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

### 14.2 Untermenü für: Reinigung

| Untermenü                        | Gerät              |
|----------------------------------|--------------------|
| Pyrolytische Reinigung, kurz     | Dauer: 1 h.        |
| Pyrolytische Reinigung, normal   | Dauer: 1 h 30 min. |
| Pyrolytische Reinigung, intensiv | Dauer: 3 h.        |

## 14.3 Untermenü für: Optionen

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

## 14.4 Untermenü für: Setup

| Untermenü  | Beschreibung  |
|------------|---|
| Sprache    | Legt die Sprache des Geräts fest.   |
| Helligkeit | Auswahl der Helligkeit.   |
| Tastentöne | Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①. |
| Lautstärke | Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.   |
| Uhrzeit    | Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.  |

## 14.5 Untermenü für: Service

| Untermenü | Beschreibung                           |
|-----------|--|
| DEMO      | Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468 |






| Untermenü                                 | Beschreibung                              |
|---|---|
| Softwareversion                           | Informationen zur Softwareversion.        |
| Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Wiederherstellung der Werkseinstellungen. |

## 15. DAS IST GANZ EINFACH!




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

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




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

|  |   |  |   |  |              |
|--|---|--|---|--|--------------|
| <br>EIN / AUS | <br>Menü | <br>Favoriten | <br>Kurzzeitwecker | <br>Temperatur-sensor | START / STOP |
|--|---|--|---|--|--------------|

### Erste Schritte

| Schnellstart   | Schritt 1  | Schritt 2   | Schritt 3            |
|--|--|---|----------------------|
| Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion. | Halten Sie gedrückt:  .                               |  ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion. | Drücken Sie: START . |
| <b>Schnellabschaltung</b>  |  – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet. |   |                      |

### Beginnen Sie mit dem Kochen




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

# DAS IST GANZ EINFACH!

---

**Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.**

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

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

**Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer**



**10% Finish Assist**

Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.

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

## 16. UMWELTTIPPS

---

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

# PER RISULTATI PERFETTI

---

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

Visitate il nostro sito web per:



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

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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

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

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA


---

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

## INDICE

---

|   |            |   |            |
|---|------------|---|------------|
| <b>1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....</b>            | <b>112</b> | <b>4. PANNELLO DEI COMANDI.....</b>           | <b>120</b> |
| 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili..... | 112        | 4.1 Panoramica del pannello di controllo..... | 120        |
| 1.2 Avvertenze di sicurezza generali.               | 113        | 4.2 Display.....                              | 121        |
| <b>2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....</b>              | <b>114</b> | <b>5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....</b>       | <b>121</b> |
| 2.1 Installazione.....                              | 114        | 5.1 Pulizia iniziale .....                    | 122        |
| 2.2 Collegamento elettrico.....                     | 115        | 5.2 Prima connessione.....                    | 122        |
| 2.3 Utilizzo:.....                                  | 116        | 5.3 Preriscaldamento iniziale.....            | 122        |
| 2.4 Pulizia e cura.....                             | 117        | <b>6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....</b>            | <b>122</b> |
| 2.5 Pulizia per pirolisi.....                       | 117        | 6.1 Come impostare:                           |            |
| 2.6 Illuminazione interna.....                      | 118        | Funzioni cottura.....                         | 123        |
| 2.7 Assistenza.....                                 | 118        | 6.2 Come impostare: Cottura guidata           | 123        |
| 2.8 Smaltimento.....                                | 118        | 6.3 Funzioni cottura.....                     | 124        |
| <b>3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....</b>             | <b>119</b> | 6.4 Note su: Cottura ventilata umida.         | 126        |
| 3.1 Panoramica generale.....                        | 119        |   |            |
| 3.2 Accessori.....                                  | 119        |   |            |

|  |                                     |  |   |   |     |
|--|-------------------------------------|--|---|---|-----|
| <b>7. FUNZIONI DEL TIMER.....</b>            | <b>126</b>                          | <b>11.4</b>                              | Promemoria Pulizia.....                   | 139                                     |     |
| 7.1  | Descrizione funzioni orologio.....  | 126                                      | <b>11.5</b>                               | Procedura di rimozione e                |     |
| 7.2  | Come impostare:                     |  | installazione: Porta.....                 | 139                                     |     |
|  | Funzioni Orologio.....              | 127                                      | <b>11.6</b>                               | Come sostituire: Lampadina.....         | 140 |
| <b>8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....</b>      | <b>129</b>                          | <b>12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....</b> | <b>142</b>                                |   |     |
| 8.1  | Inserimento di accessori.....       | 129                                      | 12.1                                      | Cosa fare se.....                       | 142 |
| 8.2  | Termosonda.....                     | 130                                      | 12.2                                      | Come gestire: Codici di errore...       | 143 |
| 8.3  | Istruzioni d'uso: Termosonda.....   | 130                                      | 12.3                                      | Dati dell'Assistenza.....               | 143 |
| <b>9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....</b>           | <b>132</b>                          | <b>13. EFFICIENZA ENERGETICA.....</b>    | <b>144</b>                                |   |     |
| 9.1  | Come salvare: Preferiti.....        | 132                                      | 13.1                                      | Informazioni sul prodotto e scheda      |     |
| 9.2  | Blocco tasti.....                   | 132                                      | 13.2                                      | risparmio energetico.....               | 144 |
| 9.3  | Spegnimento automatico.....         | 133                                      |   | informazioni del prodotto in conformità |     |
| 9.4  | Ventola di raffreddamento.....      | 133                                      |   | alla normativa europea sull'ecodesign e |     |
| <b>10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI....</b> | <b>134</b>                          | <b>14. STRUTTURA DEL MENU.....</b>       | <b>145</b>                                |   |     |
| 10.1   | Consigli di cottura.....            | 134                                      | 14.1                                      | Menu.....                               | 145 |
| 10.2   | Cottura ventilata umida.....        | 134                                      | 14.2                                      | Sottomenu per: Pulizia.....             | 146 |
| 10.3   | Cottura ventilata umida -           |  | 14.3                                      | Sottomenu per: Opzioni.....             | 146 |
| 10.4   | accessori consigliati.....          | 135                                      | 14.4                                      | Sottomenu per: Configurazione.          | 146 |
|  | Tabelle di cottura per gli istituti |  | 14.5                                      | Sottomenu per:                          |     |
|  | di test.....                        | 135                                      |   | Assistenza tecnica.....                 | 147 |
| <b>11. PULIZIA E CURA.....</b>               | <b>137</b>                          | <b>15. È SEMPLICE!.....</b>              | <b>147</b>                                |   |     |
| 11.1   | Note sulla pulizia.....             | 137                                      | <b>16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..</b> | <b>148</b>                              |     |
| 11.2   | Come rimuovere: Supporti del        |  |   |   |     |
| 11.3   | ripiano ..... 137                   |  |   |   |     |
|  | Istruzioni d'uso: Pulizia           |  |   |   |     |
|  | per pirolisi.....                   | 138                                      |   |   |     |

## 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

---

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

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

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

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

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

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

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

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

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

### 2.1 Installazione

**AVVERTENZA!**

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

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

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

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

## 2.2 Collegamento elettrico



### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

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

## 2.3 Utilizzo:



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

## 2.4 Pulizia e cura



### **AVVERTENZA!**

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

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

## 2.5 Pulizia per pirolisi



### **AVVERTENZA!**

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

- Prima di eseguire la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale, rimuovere dalla cavità del forno:
  - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
  - eventuali oggetti rimovibili (compresi ripiani, guide laterali, ecc., forniti con l'apparecchiatura), in particolare pentole antiaderenti, gastronorm, lamiere dolci, utensili antiaderenti, ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia per pirolisi.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

- Tenere i bambini lontano dall'elettrodomestico mentre è in corso la pulizia per pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può rilasciare vapori di residui di cottura e materiali strutturali, pertanto i consumatori sono invitati ad:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo la pulizia per pirolisi.
  - fornire una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale.
- Non versare o applicare acqua sulla porta del forno durante e dopo la pulizia per pirolisi per evitare di danneggiare i pannelli in vetro.
- I vapori rilasciati da tutti i forni pirolitici/residui di cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi bambini o persone affette da malattie.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante e dopo la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale. I piccoli animali domestici (soprattutto uccelli e rettili) possono essere altamente sensibili alle variazioni di temperatura e ai fumi emessi.
- Superfici antiaderenti su pentole, padelle, teglie, utensili, ecc., possono essere danneggiate dalla temperatura elevata della pulizia per pirolisi di tutti i forni pirolitici e possono essere anche una fonte di vapori nocivi a basso livello.

## 2.6 Illuminazione interna



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.

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

## 2.7 Assistenza

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

## 2.8 Smaltimento



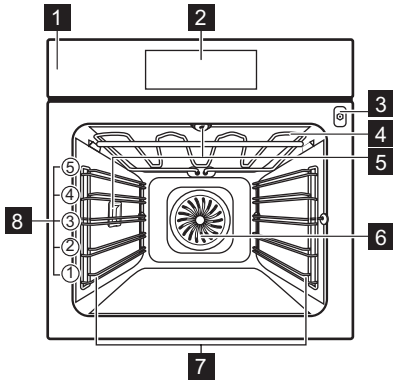
### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica generale

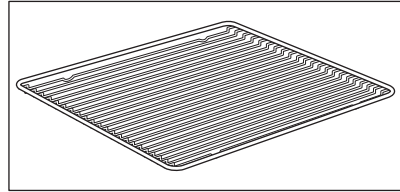


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Presca per la termosonda
- 4** Resistenza
- 5** Lampadina
- 6** Ventola
- 7** Supporto ripiano, rimovibile
- 8** Posizioni ripiano

### 3.2 Accessori

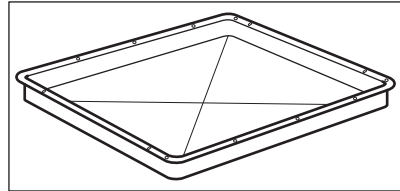
#### Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.



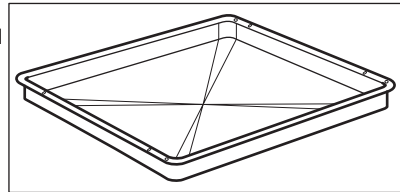
#### Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



#### Leccarda

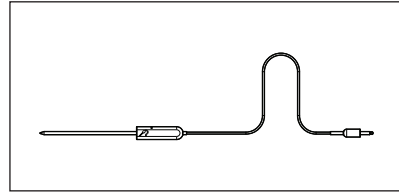
Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.



# PANNELLO DEI COMANDI

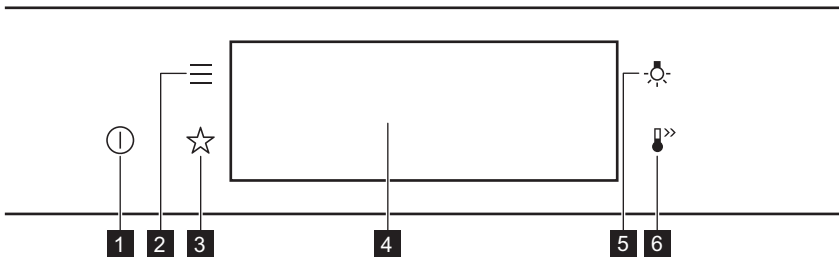
## Termosonda

Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.



## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Panoramica del pannello di controllo

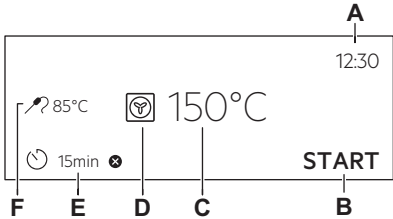


|          |                        |  |
|----------|------------------------|--|
| <b>1</b> | ON / OFF               | Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura. |
| <b>2</b> | Menu                   | Elenca le funzioni dell'apparecchiatura.                   |
| <b>3</b> | Preferiti              | Elenca le impostazioni preferite.                          |
| <b>4</b> | Display                | Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.      |
| <b>5</b> | Interruttore lampadina | Per accendere e spegnere la lampadina.                     |
| <b>6</b> | Riscaldamento rapido   | Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.   |









|                    |                     |                           |
|--------------------|---------------------|---------------------------|
| <br><b>Premere</b> | <br><b>Spostare</b> | <br><b>Tenere premuto</b> |
|--------------------|---------------------|---------------------------|

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


## 4.2 Display

|   |   |
|---|---|
|  <p>The diagram shows a control panel with the following elements and labels:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A</b>: Points to the time display '12:30'.</li> <li><b>B</b>: Points to the 'START' button.</li> <li><b>C</b>: Points to the temperature display '150°C'.</li> <li><b>D</b>: Points to the temperature icon (thermometer).</li> <li><b>E</b>: Points to the timer icon (clock) and '15min'.</li> <li><b>F</b>: Points to the temperature icon (thermometer) and '85°C'.</li> </ul> | <p>Display con le funzioni chiave impostate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Imposta ora</li> <li>B. START/STOP</li> <li>C. Temperatura</li> <li>D. Funzioni cottura</li> <li>E. Timer</li> <li>F. Termosonda (solo modelli selezionati)</li> </ul> |
|---|---|

### Spie display




|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <b>Indicatori di base - per spostarsi sul display.</b>   |   |  |  |
| <p><b>OK</b></p> <p>Per confermare la selezione / l'impostazione.</p>  | <p></p> <p>Per tornare indietro di un livello nel menu.</p>                      | <p></p> <p>Per annullare l'ultima azione.</p>   | <p></p> <p>Per attivare o disattivare le opzioni.</p> |
| <b>Suono allarme indicatori funzione - al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico.</b>                          |   |  |  |
| <p></p> <p>La funzione è attiva.</p>                           | <p></p> <p>La funzione è attiva.<br/>La cottura si arresta automaticamente.</p> | <p></p> <p>Il suono allarme è disattivato.</p> |  |
| <b>Spie timer</b>  |   |  |  |
| <p></p> <p>Per impostare la funzione: Partenza ritardata.</p> |   | <p></p> <p>Per annullare l'impostazione.</p>  |  |

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

|  |
|--|
| <p> <b>AVVERTENZA!</b><br/>Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.</p> |
|--|

# UTILIZZO QUOTIDIANO

## 5.1 Pulizia iniziale




|   |   |   |
|---|---|---|
|  |    |  |
| <b>Passaggio 1</b>  | <b>Passaggio 2</b>  | <b>Passaggio 3</b>  |
| Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.     | Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. | Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nell'apparecchiatura.     |

## 5.2 Prima connessione


Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.  
È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Imposta ora.

## 5.3 Preriscaldamento iniziale


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

|  |  |
|--|--|
| <b>Pas-saggio 1</b>  | Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.   |
| <b>Pas-saggio 2</b>  | Impostare la temperatura massima per la funzione:  .<br>Lasciare in funzione il forno per 1 h.      |
| <b>Pas-saggio 3</b>  | Impostare la temperatura massima per la funzione:  .<br>Lasciare in funzione il forno per 15 min. |
|  Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata. |  |

# 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

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

## 6.1 Come impostare: Funzioni cottura

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

## 6.2 Come impostare: Cottura guidata



Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:

- Peso automatico
- Termosonda

Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:








- Al sangue oppure Meno
- Medio
- Ben cotto oppure Più



|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Pas-saggio 1</b> | Accendere il forno.   |
| <b>Pas-saggio 2</b> | Premere:  .                            |
| <b>Pas-saggio 3</b> | Premere:  . Inserire: Cottura guidata. |

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Pas-saggio 4</b> | Scegliere un piatto o un tipo di alimento. |
| <b>Pas-saggio 5</b> | Premere: START .                           |








## 6.3 Funzioni cottura

### STANDARD

| Funzione cottura   | Applicazione   |
|--|--|
|  <p><b>Grill</b></p>                    | Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.  |
|  <p><b>Doppio grill venti-lato</b></p>  | Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.   |
|  <p><b>Cottura ventilata</b></p>        | Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20-40 °C in meno rispetto a quella per Cottura convenzionale. |
|  <p><b>Cibi congelati</b></p>          | Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.  |
|  <p><b>Cottura convenzio-nale</b></p> | Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.  |
|  <p><b>Funzione Pizza</b></p>         | Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.   |
|  <p><b>Resistenza inferio-re</b></p>  | Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.   |


| Funzione cottura   | Applicazione   |
|--|--|
| <br><b>Cottura Pane</b>       | Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta. |
| <br><b>Lievitazione pasta</b> | Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.                                      |

## FUNZIONI SPECIALI

| Funzione cottura   | Applicazione  |
|--|---|
| <br><b>Marmellate/<br/>Conserve</b> | Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).   |
| <br><b>Essiccazione</b>             | Per essiccare frutta a fette, verdure e funghi.   |
| <br><b>Riscaldamento<br/>piatti</b> | Per preriscaldare i piatti da servire.  |
| <br><b>Scongelamento</b>          | Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato. |
| <br><b>Gratinato</b>              | Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.   |
| <br><b>Cottura lenta</b>          | Per preparare arrostiti teneri e succosi.   |
| <br><b>Mantieni caldo</b>         | Per tenere in caldo le pietanze.  |

# FUNZIONI DEL TIMER

---

| Funzione cottura  | Applicazione   |
|---|--|
| <br><b>Cottura ventilata umida</b> | Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida. |

## 6.4 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

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

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

# 7. FUNZIONI DEL TIMER


---


## 7.1 Descrizione funzioni orologio

| Funzione Orologio  | Applicazione  |
|--------------------|---|
| Tempo di cottura   | Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min.  |
| Operazione finale  | Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.   |
| Partenza ritardata | Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.   |
| Prolunga il tempo  | Per prolungare il tempo di cottura.   |
| Promemoria         | Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. |
| Timer              | Monitora da quanto tempo è attiva la funzione. Timer si può attivarla e disattivarla.   |

## 7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

| Come impostare l'orologio |                                       |
|---------------------------|---------------------------------------|
| <b>Pas-saggio 1</b>       | Accendere il forno.                   |
| <b>Pas-saggio 2</b>       | Premere: Imposta ora.                 |
| <b>Pas-saggio 3</b>       | Impostare l'ora. Premere: <b>OK</b> . |

| Come impostare il tempo di cottura |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Pas-saggio 1</b>                | Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.                                  |
| <b>Pas-saggio 2</b>                | Premere:  . |
| <b>Pas-saggio 3</b>                | Impostare l'ora. Premere: <b>OK</b> .  |

| Come scegliere l'opzione di fine |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Pas-saggio 1</b>              | Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.                                    |
| <b>Pas-saggio 2</b>              | Premere:  . |
| <b>Pas-saggio 3</b>              | Impostare la durata della cottura.   |

# FUNZIONI DEL TIMER

---

| Come scegliere l'opzione di fine |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Pas-saggio 4</b>              | Premere: ● ● ● .  |
| <b>Pas-saggio 5</b>              | Premere: Operazione finale.   |
| <b>Pas-saggio 6</b>              | Scegliere il preferito: Operazione finale.  |
| <b>Pas-saggio 7</b>              | Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale. |

| Come ritardare l'avvio della cottura |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Pas-saggio 1</b>                  | Impostare la funzione cottura e la temperatura.   |
| <b>Pas-saggio 2</b>                  | Premere: ☹.   |
| <b>Pas-saggio 3</b>                  | Impostare la durata della cottura.  |
| <b>Pas-saggio 4</b>                  | Premere: ● ● ● .  |
| <b>Pas-saggio 5</b>                  | Premere: Partenza ritardata.  |
| <b>Pas-saggio 6</b>                  | Scegliere il valore.  |
| <b>Pas-saggio 7</b>                  | Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale. |

## Come aumentare il tempo di cottura

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura.

Premere **+1min** per aumentare il tempo di cottura.

## Come modificare le impostazioni timer

**Pas-  
saggio  
1**

Premere: .

**Pas-  
saggio  
2**

Impostare il valore del timer.

**Pas-  
saggio  
3**

Premere: **OK**.

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

## 8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### AVVERTENZA!

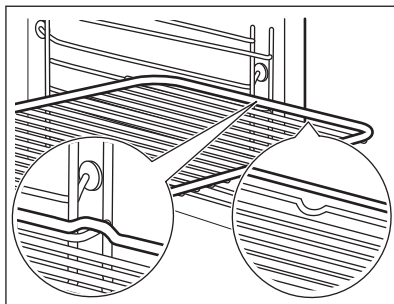
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

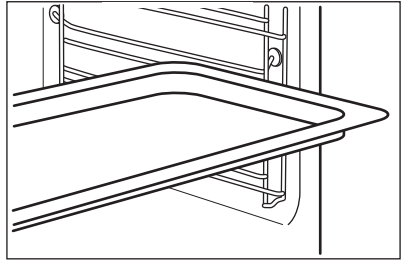
#### Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto.



## Lamiera dolci / Teglia profonda:

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



## 8.2 Termosonda

Termosonda - misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

### Le temperature da impostare sono due:



La temperatura del forno: minimo 120 °C.



La temperatura interna.

### Per i migliori risultati di cottura:

Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.

Non usarlo per pietanze liquide.

Durante la cottura deve rimanere nel piatto.

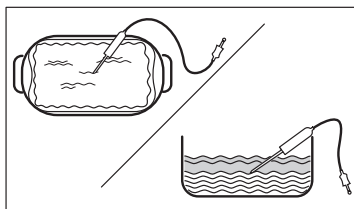
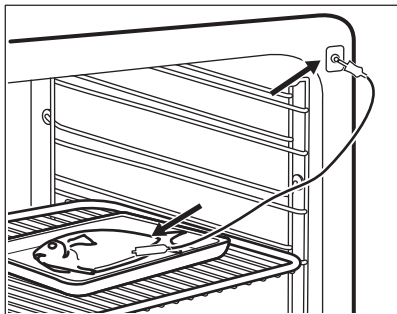
Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.

## 8.3 Istruzioni d'uso: Termosonda

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Pas-saggio 1</b>           | Accendere il forno.  |
| <b>Pas-saggio 2</b>           | Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno. |
| <b>Pas-saggio 3</b>           | Inserire: Termosonda.  |
| <b>Carne, pollame e pesce</b> | <b>Sformato</b>  |

Inserire la punta della Termosonda al centro della carne, del pesce nella parte più spessa, ove possibile. Assicurarsi che almeno 3/4 del Termosonda sia all'interno del piatto.


Inserire la punta della Termosonda esattamente al centro della casseruola. Termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della Termosonda. La punta di Termosonda non deve toccare il fondo di una teglia.



**Pas-saggio 4**

Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno. Sul display appare la temperatura attuale di: Termosonda.

**Pas-saggio 5**

 - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.

**Pas-saggio 6**

- ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:
- Suono allarme - quando il cibo raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
- Suono allarme e termine cottura - quando la pietanza raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma.

**Pas-saggio 7**


Selezionare l'opzione e premere ripetutamente: **OK** per accedere alla schermata principale.

**Pas-saggio 8**

Premere: **START** .  
Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Si può scegliere se arrestare la cottura o continuarla per essere sicuri che l'alimento sia ben cotto.

# FUNZIONI AGGIUNTIVE

---




|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Pas-saggio</b><br>9 | Estrarre Termosonda la spina dalla presa e rimuovere la pietanza dal forno.<br><br> <b>AVVERTENZA!</b><br>Rischio di ustioni perchè Termosonda diventa bollente. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza. |
|------------------------|--|

## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

---

### 9.1 Come salvare: Preferiti

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Pas-saggio</b><br>1 | Accendere l'apparecchiatura.  |
| <b>Pas-saggio</b><br>2 | Selezionare l'impostazione preferita.   |
| <b>Pas-saggio</b><br>3 | Premere:  . Selezionare: Preferiti.  |
| <b>Pas-saggio</b><br>4 | Selezionare: Salva impostazioni correnti.   |
| <b>Pas-saggio</b><br>5 | Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti. Premere OK.   |
|                        |  - premere per ripristinare l'impostazione.<br> - premere per annullare l'impostazione. |

### 9.2 Blocco tasti



Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura.

|                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| <b>Pas-saggio</b><br>1 | Accendere l'apparecchiatura. |
|------------------------|------------------------------|

|   |   |
|---|---|
| <b>Pas-saggio 2</b>                                   | Imposta una funzione di cottura.                            |
| <b>Pas-saggio 3</b>                                   | ☆, 🔔 - premere contemporaneamente per attivare la funzione. |
| Per disattivare la funzione, ripetere il passaggio 3. |   |

## 9.3 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'elettrodomestico si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

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

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine, Cottura lenta.

## 9.4 Ventola di raffreddamento

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






## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI






### 10.1 Consigli di cottura

| i   |
|---|
| <p>La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.</p> <p>La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.</p> <p>Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.</p> <p>Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il numero PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.</p> |

### 10.2 Cottura ventilata umida

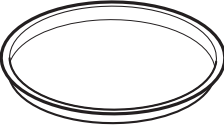
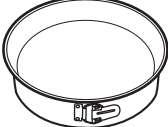


Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|--|---|---|---|---|
| Roll dolci, 16 pezzi   | vassoio di cottura o leccarda   | 180   | 2   | 25 - 35   |
| Rotolo con marmellata  | vassoio di cottura o leccarda   | 180   | 2   | 15 - 25   |
| Pesce intero, 0,2 kg   | vassoio di cottura o leccarda   | 180   | 3   | 15 - 25   |
| Dolcetti, 16 pezzi   | vassoio di cottura o leccarda   | 180   | 2   | 20 - 30   |
| Meringhe, 24 pezzi   | vassoio di cottura o leccarda   | 160   | 2   | 25 - 35   |
| Muffin, 12 pezzi   | vassoio di cottura o leccarda   | 180   | 2   | 20 - 30   |
| Pasta saporita, 20 pezzi   | vassoio di cottura o leccarda   | 180   | 2   | 20 - 30   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|--|---|---|---|---|
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi   | vassoio di cottura o leccarda   | 140   | 2   | 15 - 25   |
| Tartellette, 8 pezzi   | vassoio di cottura o leccarda   | 180   | 2   | 15 - 25   |

## 10.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati






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

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| <b>Teglia da pizza</b>   | <b>Pirofila</b>   | <b>Pirofile monoporzione</b>  | <b>Tortiera per flan</b>   |
| Scura, non riflettente<br>28 cm di diametro                                      | Scura, non riflettente<br>26 cm di diametro                                       | Ceramica<br>diametro 8 cm,<br>altezza 5 cm  | Scura, non riflettente<br>28 cm di diametro  |






## 10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test

### Informazioni per gli istituti di test





Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.  
Cottura al forno su un livello - cottura in stampi

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|---|
| Pan di Spagna senza grassi   | Cottura ventilata   | 160   | 45 - 60  | 2   |
| Pan di Spagna senza grassi   | Cottura convenzionale   | 160   | 45 - 60  | 2   |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm   | Cottura ventilata   | 160   | 55 - 65  | 2   |






## CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|---|
| Torta di mele americana,<br>2 stampi Ø20 cm                                      | Cottura convenzionale   | 180   | 55 - 65  | 1   |
| Frollini al burro  | Cottura ventilata   | 140   | 25 - 35  | 2   |
| Frollini al burro  | Cottura convenzionale   | 140   | 25 - 35  | 2   |





Cottura al forno su un livello - biscotti  
Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

|  |  | <br>°C | <br>min |
|--|---|---|--|
| Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto                             | Cottura ventilata   | 150   | 20 - 30  |
| Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto                             | Cottura convenzionale   | 170   | 20 - 30  |

Cottura al forno multilivello - biscotti

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|---|--|--|---|---|
| Frollini al burro   | Cottura ventilata  | 140  | 25 - 45   | 2 / 4   |
| Tortine, 20 per teglia, preriscaldare il forno vuoto                              | Cottura ventilata  | 150  | 25 - 35   | 1 / 4   |
| Pan di Spagna senza grassi  | Cottura ventilata  | 160  | 45 - 55   | 2 / 4   |
| Crostata di mele, 1 stampo per griglia (Ø 20 cm)                                  | Cottura ventilata  | 160  | 55 - 65   | 2 / 4   |

Grill  
Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.  
Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

|  |  |  |  |
|--|---|---|---|
| Toast  | Grill   | 1 - 2   | 5   |
| Manzo, bistecca, girare il piatto a metà cottura                                 | Grill   | 24 - 30   | 4   |




## 11. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

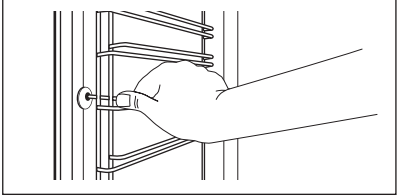
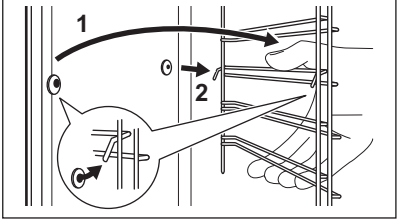
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia

|   |  |
|---|--|
| <br><b>Agenti di pulizia</b> | Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.  |
|   | Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.   |
|   | Pulire le macchie con un detergente delicato.  |
| <br><b>Uso quotidiano</b>   | Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.   |
|   | Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.   |
| <br><b>Accessori</b>       | Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie. |
|   | Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.  |

### 11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

|                     |   |   |
|---------------------|---|---|
| <b>Pas-saggio 1</b> | Spegner il forno e attendere che si raffreddi.  |  |
| <b>Pas-saggio 2</b> | Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.    |   |
| <b>Pas-saggio 3</b> | Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla. |  |
| <b>Pas-saggio 4</b> | Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.            |   |

## 11.3 Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi

Pulire il forno con Pulizia per pirolisi.



### AVVERTENZA!

Rischio di ustioni.




### ATTENZIONE!

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

### Prima della Pulizia per pirolisi:

|  |  |   |
|--|--|---|
| Spegner il forno e attendere che si raffreddi. | Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili. | Pulire la base del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato. |
|--|--|---|

| Passaggio 1                   | Passaggio 2   | Passaggio 3                          |
|-------------------------------|---|--------------------------------------|
| Accendere il forno.           | Premere:  Pulizia. | Selezione della modalità di pulizia. |
| Opzione                       | Modalità di pulizia   | Durata                               |
| Pulizia per pirolisi, rapido  | Pulizia leggera   | 1 h                                  |
| Pulizia per pirolisi, normale | Pulizia normale   | 1 h 30 min                           |

|  |                  |     |
|--|------------------|-----|
| Pulizia per pirolisi, intenso  | Pulizia completa | 3 h |
| <p>① Quando inizia la pulizia, lo sportello del forno è bloccato e la lampadina è spenta. La ventola di raffreddamento funziona a una velocità più elevata.</p>            |                  |     |
| <p>STOP - premere per interrompere la pulizia prima che sia terminata.<br/>Non utilizzare il forno fino a che il simbolo di blocco sportello non scompare dal display.</p> |                  |     |

| Al termine della pulizia:                       |  |  |
|---|--|--|
| Spegnere il forno e attendere che si raffreddi. | Pulire la cavità con un panno morbido. | Rimuovere il residuo dal basso della cavità. |


## 11.4 Promemoria Pulizia

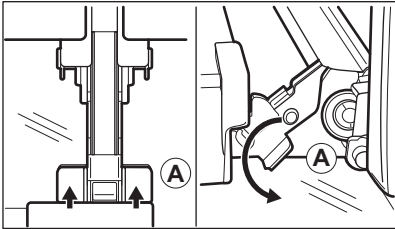
|   |
|---|
| Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria. |
| Utilizzare la funzione: Pulizia per pirolisi.                     |

## 11.5 Procedura di rimozione e installazione: Porta

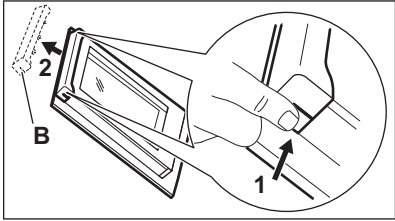
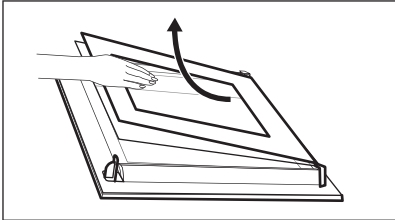
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

|  |
|--|
|  <p><b>AVVERTENZA!</b><br/>La porta è pesante.</p> |
|--|

|  |
|--|
|  <p><b>ATTENZIONE!</b><br/>Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.</p> |
|--|

|                     |  |   |
|---------------------|--|---|
| <b>Pas-saggio 1</b> | Aprire completamente la porta.                                   |  |
| <b>Pas-saggio 2</b> | Sollevare e premere le leve di serraggio (A) sulle due cerniere. |   |

# PULIZIA E CURA

|                     |   |   |
|---------------------|---|---|
| <b>Pas-saggio 3</b> | Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare la porta su entrambi i lati e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile. |   |
| <b>Pas-saggio 4</b> | Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.   |  |
| <b>Pas-saggio 5</b> | Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.  |   |
| <b>Pas-saggio 6</b> | Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.  |   |
| <b>Pas-saggio 7</b> | Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.   |  |
| <b>Pas-saggio 8</b> | Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.   |   |
| <b>Pas-saggio 9</b> | Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.   |   |

## 11.6 Come sostituire: Lampadina



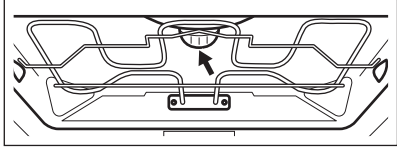
### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

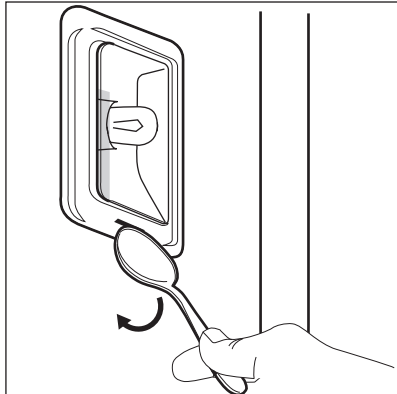
### Prima di sostituire la lampadina:

| Passaggio 1  | Passaggio 2                                | Passaggio 3                                 |
|--|--|---|
| Spegnerne il forno. Attendere che il forno sia freddo. | Estrarre la spina dalla presa di corrente. | Appoggiare un panno sul fondo della cavità. |

## Lampadina superiore

|                            |  |  |
|----------------------------|--|--|
| <p><b>Pas-saggio 1</b></p> | <p>Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.</p>                      |  |
| <p><b>Pas-saggio 2</b></p> | <p>Pulire il coperchio in vetro.</p>                                       |  |
| <p><b>Pas-saggio 3</b></p> | <p>Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.</p> |  |
| <p><b>Pas-saggio 4</b></p> | <p>Installare il coperchio in vetro.</p>                                   |  |

## Lampadina laterale

|                            |  |   |
|----------------------------|--|---|
| <p><b>Pas-saggio 1</b></p> | <p>Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.</p>                              |  |
| <p><b>Pas-saggio 2</b></p> | <p>Utilizzare un oggetto stretto e smussato (ad es. un cucchiaino) per rimuovere il rivestimento in vetro.</p> |   |
| <p><b>Pas-saggio 3</b></p> | <p>Pulire il coperchio in vetro.</p>   |   |
| <p><b>Pas-saggio 4</b></p> | <p>Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.</p>                                     |   |
| <p><b>Pas-saggio 5</b></p> | <p>Installare il coperchio in vetro.</p>   |   |
| <p><b>Pas-saggio 6</b></p> | <p>Installare il supporto per il ripiano sinistro.</p>   |   |

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...



#### L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda



#### Causa possibile



#### Soluzione

L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.

Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica.

L'orologio non è impostato.

Impostare l'orologio, per i dettagli fare riferimento a Funzioni Orologio capitolo, Come impostare: Funzioni Orologio.

La porta non è chiusa correttamente.

Chiudere completamente lo sportello.

È saltato il fusibile.

Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.

L'apparecchiatura Sicurezza bambini è accesa.

Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.



#### Componenti



#### Descrizione



#### Soluzione



La lampadina è bruciata.

Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.

Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

## 12.2 Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

|  <b>Codice e descrizione</b> |  <b>Soluzione</b> |
|--|--|
| C2 - la Termosonda è nella cavità dell'apparecchiatura durante Pulizia per pirolisi.                         | Estrarre la Termosonda.  |
| C3 - la porta non è chiusa completamente durante Pulizia per pirolisi.                                       | Chiudere la porta.   |
| F111 – Termosonda non è inserita correttamente nella presa.  | Collegare la spina completamente Termosonda nella presa.   |
| F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.   | Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporizia sui campi touch.              |
| F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.                        | Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.   |

## 12.3 Dati dell'Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

| <b>Consigliamo di annotare i dati qui:</b> |       |
|--|-------|
| Modello (Mod.)                             | ..... |
| Codice prodotto (PNC)                      | ..... |
| Numero di serie (S.N.)                     | ..... |

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

|   |  |         |
|---|--|---------|
| Nome del fornitore  | AEG  |         |
| Identificazione modello   | BPK742280B 944188713<br>BPK742280W 944188714 |         |
| Indice di efficienza energetica   | 61,2   |         |
| Classe di efficienza energetica   | A++  |         |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale                     | 1,09 kWh/ciclo                               |         |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | 0,52 kWh/ciclo                               |         |
| Numero di cavità  | 1  |         |
| Fonte di calore   | Elettricità                                  |         |
| Volume  | 71 l   |         |
| Tipo di forno   | Forno da incasso                             |         |
| Massa   | BPK742280B                                   | 35.0 kg |
|   | BPK742280W                                   | 35.0 kg |

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

### 13.2 Risparmio energetico



L'apparecchiatura ha di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

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

## **Cucinare con ventola**

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

## **Calore residuo**

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo. La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo. Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

## **Tenere in caldo gli alimenti**

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

## **Cottura con lampada spenta**

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

## **Cottura ventilata umida**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

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

# 14. STRUTTURA DEL MENU

---

## 14.1 Menu

| Voce menu       |                    | Applicazione  |
|-----------------|--------------------|---|
| Cottura guidata |                    | Elenca i programmi automatici.                        |
| Pulizia         |                    | Elenca i programmi di pulizia.                        |
| Preferiti       |                    | Elenca le impostazioni preferite.                     |
| Opzioni         |                    | Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura. |
| Impostazioni    | Configurazione     | Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura. |
|                 | Assistenza tecnica | Mostra la versione del software e la configurazione.  |

## 14.2 Sottomenu per: Pulizia

| Sottomenu                     | Applicazione        |
|-------------------------------|---------------------|
| Pulizia per pirolisi, rapido  | Durata: 1 h.        |
| Pulizia per pirolisi, normale | Durata: 1 h 30 min. |
| Pulizia per pirolisi, intenso | Durata: 3 h.        |

## 14.3 Sottomenu per: Opzioni

| Sottomenu                       | Applicazione   |
|---------------------------------|--|
| Luce forno                      | Accensione e spegnimento della lampada.  |
| Sicurezza bambini               | Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura. Quando l'opzione è attiva, il testo Sicurezza bambini appare sul display all'accensione dell'apparecchiatura. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico. Quando l'opzione è attiva e l'apparecchiatura è spenta, la porta dell'apparecchiatura è bloccata. L'accesso al timer, all'operazione da remoto e alla lampadina è disponibile con l'opzione attiva. |
| Riscaldamento rapido            | Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni dell'apparecchiatura.   |
| Visualizza ora                  | Accende e spegne l'orologio.   |
| Visualizzazione orario digitale | Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.  |

## 14.4 Sottomenu per: Configurazione

| Sottomenu  | Descrizione                             |
|------------|---|
| Lingua     | Imposta la lingua dell'apparecchiatura. |
| Luminosità | Imposta la luminosità del display.      |

| Sottomenu       | Descrizione  |
|-----------------|--|
| Volume toni     | Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: ①. |
| Volume acustico | Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.  |
| Imposta ora     | Imposta l'ora e la data attuali.   |

## 14.5 Sottomenu per: Assistenza tecnica






| Sottomenu                                    | Descrizione                                |
|--|--|
| Modalità demo                                | Codice di attivazione/disattivazione: 2468 |
| Versione software                            | Informazioni sulla versione software.      |
| Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica | Ripristina le impostazioni di fabbrica.    |

## 15. È SEMPLICE!


**Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:**

|        |            |             |                 |             |
|--------|------------|-------------|-----------------|-------------|
| Lingua | Luminosità | Volume toni | Volume acustico | Imposta ora |
|--------|------------|-------------|-----------------|-------------|

**Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:**

|   |   |  |  |   |                 |
|---|---|--|--|---|-----------------|
| <br>ON / OFF | <br>Menu | <br>Preferiti | <br>Timer | <br>Termosonda | START /<br>STOP |
|---|---|--|--|---|-----------------|


**Iniziare a utilizzare l'apparecchiatura**

| Avvio rapido |  | Passaggio 1           | Passaggio 2  | Passaggio 3         |
|--------------|--|-----------------------|--|---------------------|
|              | Accendere l'apparecchiatura e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione. | Tenere premuto:<br>①. |  ... - selezionare la funzione preferita. | Premere:<br>START . |

## Iniziare a utilizzare l'apparecchiatura



|                           |  |  |
|---------------------------|--|--|
| <b>Spegnimento rapido</b> | Spegnere l'apparecchiatura, su qualsiasi schermo o messaggio in qualsiasi momento. | ① - tenere premuto finché non si spegne l'apparecchiatura. |
|---------------------------|--|--|

## Avviare la cottura

| Passaggio 1                                     | Passaggio 2   | Passaggio 3                       | Passaggio 4                     | Passaggio 5  |
|---|---|-----------------------------------|---------------------------------|--|
| ①<br>- premere per accendere l'apparecchiatura. |  ...<br>- selezionare la funzione cottura. | °C<br>- impostare la temperatura. | OK<br>- premere per confermare. | START<br>- premere per avviare il processo di cottura. |

## Scopri come cucinare in modo rapido



Utilizza i programmi automatici per preparare rapidamente una pietanza con le impostazioni predefinite:

| Cottura guidata | Passaggio 1 | Passaggio 2  | Passaggio 3  | Passaggio 4          |
|-----------------|-------------|--|--|----------------------|
|                 | Premere: ①. | Premere:  . | Premere: <br>Cottura guidata. | Scegliere il piatto. |

## Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura necessario

|  |  |
|--|--|
| <b>Funzione Finish Assist 10%</b><br>Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo quando rimane il 10% del tempo di cottura. | Per allungare il tempo di cottura, premere <b>+1min.</b> |
|--|--|

## 16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

# PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

---

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

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



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


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

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

---

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

---

|  |   |
|--|---|
| <b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 150</b>           | <b>3.2 Accesorios..... 157</b>                  |
| 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 150 | <b>4. PANEL DE CONTROL..... 158</b>             |
| 1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 151      | 4.1 Vista general del panel de control..... 158 |
| <b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 152</b>          | 4.2 Pantalla..... 159                           |
| 2.1 Instalación..... 152                               | <b>5. ANTES DEL PRIMER USO..... 159</b>         |
| 2.2 Conexión eléctrica..... 153                        | 5.1 Limpieza inicial ..... 160                  |
| 2.3 Uso..... 154                                       | 5.2 Primera conexión..... 160                   |
| 2.4 Mantenimiento y limpieza..... 155                  | 5.3 Pre calentamiento inicial..... 160          |
| 2.5 Limpieza Piroclítica..... 155                      | <b>6. USO DIARIO..... 160</b>                   |
| 2.6 Iluminación interna..... 156                       | 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción..... 160 |
| 2.7 Asistencia técnica..... 156                        | 6.2 Cómo configurar: Cocción asistida..... 161  |
| 2.8 Eliminación..... 156                               | 6.3 Funciones de cocción..... 161               |
| <b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 157</b>            |   |
| 3.1 Resumen general..... 157                           |   |

|  |            |   |            |
|--|------------|---|------------|
| 6.4 Notas sobre la función Moist<br>Fan:Horneado húmedo + ventilador.. | 163        | 11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo   | 174        |
| <b>7. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>                                     | <b>164</b> | <b>11.3 Instrucciones de uso:</b>   |            |
| 7.1 Descripción de funciones de reloj                                  | 164        | Limpieza pirolítica.....  | 174        |
| 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj                                   | 164        | <b>11.4 Aviso de limpieza.....</b>  | <b>175</b> |
| <b>8. USO DE LOS ACCESORIOS.....</b>                                   | <b>166</b> | <b>11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta...</b>   | <b>175</b> |
| 8.1 Inserción de accesorios.....                                       | 166        | <b>11.6 Cómo cambiar: Bombilla.....</b>   | <b>176</b> |
| 8.2 Sonda térmica.....   | 167        | <b>12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>   | <b>177</b> |
| 8.3 Instrucciones de uso:<br>Sonda térmica.....                        | 167        | <b>12.1 Qué hacer si.....</b>   | <b>178</b> |
| <b>9. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>                                   | <b>168</b> | <b>12.2 Cómo administrar: Códigos de<br/>error.....</b>   | <b>178</b> |
| 9.1 Cómo guardar: Favoritos.....                                       | 168        | <b>12.3 Datos de servicio.....</b>  | <b>179</b> |
| 9.2 Bloqueo función.....   | 169        | <b>13. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>   | <b>179</b> |
| 9.3 Desconexión automática.....  | 169        | <b>13.1 Información del producto y ficha de<br/>información del producto conforme a la<br/>normativa de la UE sobre etiquetado<br/>energético y diseño ecológico.....</b> | <b>179</b> |
| 9.4 Ventilador de refrigeración.....                                   | 170        | <b>13.2 Ahorro energético.....</b>  | <b>180</b> |
| <b>10. CONSEJOS.....</b>   | <b>170</b> | <b>14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>   | <b>181</b> |
| 10.1 Recomendaciones de cocción... 170                                 |            | <b>14.1 Menú.....</b>   | <b>181</b> |
| 10.2 Horneado húmedo + ventilador. 170                                 |            | <b>14.2 Submenú de: Limpieza.....</b>   | <b>181</b> |
| 10.3 Horneado húmedo + ventilador -<br>accesorios recomendados.....    | 171        | <b>14.3 Submenú de: Opciones.....</b>   | <b>182</b> |
| 10.4 Tablas de cocción para organismos<br>de control.....              | 171        | <b>14.4 Submenú de: Configuración.....</b>  | <b>182</b> |
| <b>11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>                               | <b>173</b> | <b>14.5 Submenú de: Asistencia.....</b>   | <b>183</b> |
| 11.1 Notas sobre la limpieza.....                                      | 173        | <b>15. ¡ES FÁCIL!.....</b>  | <b>183</b> |
|  |            | <b>16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>   | <b>184</b> |

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo,

siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- 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 suministradas con el aparato.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 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.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

|   |              |
|---|--------------|
| Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)                   | 578 (600) mm |
| Ancho del armario   | 560 mm       |
| Profundidad del armario   | 550 (550) mm |
| Altura de la parte frontal del aparato  | 594 mm       |
| Altura de la parte trasera del aparato  | 576 mm       |
| Anchura de la parte frontal del aparato   | 595 mm       |
| Anchura de la parte trasera del aparato   | 559 mm       |
| Fondo del aparato   | 567 mm       |
| Fondo empotrado del aparato   | 546 mm       |
| Fondo con la puerta abierta   | 1027 mm      |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación.<br>Abertura situada en la parte trasera inferior | 560x20 mm    |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera   | 1500 mm      |
| Tornillos de montaje  | 4x25 mm      |

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

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

## 2.3 Uso



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



### **ADVERTENCIA!**

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 esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica



### **ADVERTENCIA!**

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

- Antes de realizar la limpieza piroclítica 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 piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza piroclítica.
  - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- 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 técnica

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

## 2.8 Eliminación



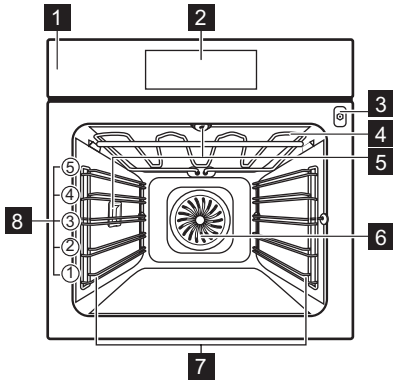
### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general

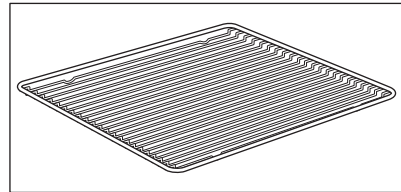


- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Resistencia
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

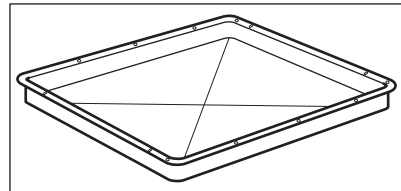
#### Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



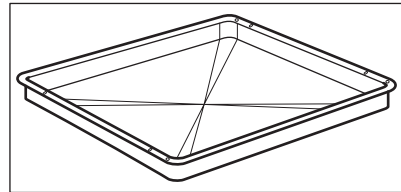
#### Bandeja

Para bizcochos y galletas.



#### Parrilla/sartén para asar

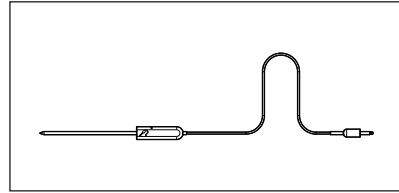
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



# PANEL DE CONTROL

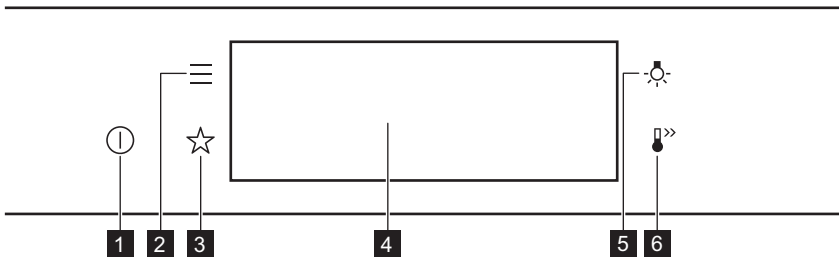
## Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.






## 4. PANEL DE CONTROL

### 4.1 Vista general del panel de control



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

|  |   |  |
|--|---|--|
| <br><b>Pulse el botón</b> | <br><b>Mover</b> | <br><b>Mantener pulsado</b> |
|--|---|--|

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>Touchar a superfície com a ponta dos dedos.</p> | <p>Deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.</p> | <p>Touchar a superfície durante 3 segundos.</p> |
|--|---|---|

## 4.2 Pantalla

|  |   |
|--|---|
|  | <p>Pantalla con conjunto de funciones clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Hora</li> <li>B. INICIO/PARAR</li> <li>C. Temperatura</li> <li>D. Funciones de cocción</li> <li>E. Temporizador</li> <li>F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)</li> </ul> |
|--|---|




### Indicadores de pantalla

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p><b>Indicadores básicos</b> - para navegar por la pantalla.</p>   |  |   |  |
| <p><b>OK</b></p> <p>Para confirmar la selección o el ajuste.</p>  | <p><b>&lt;</b></p> <p>Para retroceder un nivel en el menú.</p>                               | <p><b>↶</b></p> <p>Para deshacer la última acción.</p>      | <p><b>☑</b></p> <p>Para activar y desactivar las opciones.</p> |
| <p><b>Sonar la alarma indicadores de función</b> - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.</p> |  |   |  |
| <p><b>🔔</b></p> <p>La función está activada.</p>  | <p><b>🔔 STOP</b></p> <p>La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.</p> | <p><b>🔔</b></p> <p>El sonido de la alarma está apagado.</p> |  |
| <p><b>Indicadores de temporizador</b></p>   |  |   |  |
| <p><b>🕒</b></p> <p>Para ajustar la función: Inicio retardado.</p>   |  | <p><b>⊗</b></p> <p>Para cancelar el ajuste.</p>             |  |

## 5. ANTES DEL PRIMER USO

|  |
|--|
| <p><b>⚠</b></p> <p><b>ADVERTENCIA!</b><br/>Consulte los capítulos sobre seguridad.</p> |
|--|

## 5.1 Limpieza inicial




|   |  |   |
|---|--|---|
|  |                                     |  |
| <b>Paso 1</b>   | <b>Paso 2</b>  | <b>Paso 3</b>   |
| Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.          | Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. | Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.              |

## 5.2 Primera conexión


La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

## 5.3 Pre calentamiento inicial


Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

|   |   |
|---|---|
| <b>Paso 1</b>   | Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.  |
| <b>Paso 2</b>   | Seleccione la temperatura máxima para la función:  .<br>Deje funcionar el horno 1h.    |
| <b>Paso 3</b>   | Seleccione la temperatura máxima para la función:  .<br>Deje funcionar el horno 15min. |
| <p> El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.</p> |   |

# 6. USO DIARIO

|  |  |
|--|--|
|  | <b>ADVERTENCIA!</b><br>Consulte los capítulos sobre seguridad. |
|--|--|

## 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Paso 1</b> | Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.  |
| <b>Paso 2</b> | Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú. |

|   |   |
|---|---|
| <b>Paso 3</b>                                       | Seleccione la función de cocción y pulse: <b>OK</b> . La pantalla muestra: temperatura.                           |
| <b>Paso 4</b>                                       | Ajuste: temperatura. Pulse: <b>OK</b> .   |
| <b>Paso 5</b>                                       | Pulse: <b>START</b> .<br>Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción. |
| STOP - pulse para desactivar la función de cocción. |   |
| <b>Paso 6</b>                                       | Apague el horno.  |

## 6.2 Cómo configurar: Cocción asistida


Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica










El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho









|               |  |
|---------------|--|
| <b>Paso 1</b> | Encienda el horno.   |
| <b>Paso 2</b> | Pulse:  .                                 |
| <b>Paso 3</b> | Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida. |
| <b>Paso 4</b> | Elija un tipo de plato o comida.   |
| <b>Paso 5</b> | Pulse: <b>START</b> .  |

## 6.3 Funciones de cocción

## ESTÁNDAR

| Función de cocción   | Aplicación   |
|--|--|
| <br><b>Grill</b>                | Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.   |
| <br><b>Grill turbo</b>          | Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.  |
| <br><b>Aire caliente</b>        | Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional. |
| <br><b>Congelados</b>           | Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.   |
| <br><b>Cocción convencional</b> | Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.   |
| <br><b>Función Pizza</b>        | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.   |
| <br><b>Calor inferior</b>     | Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.  |
| <br><b>Horneado de pan</b>    | Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.   |
| <br><b>Leudar masas</b>       | Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.                                       |

## PLATOS ESPECIALES

| Función de cocción   | Aplicación   |
|--|--|
| <br><b>Conservar</b>                      | Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).  |
| <br><b>Desecar alimentos</b>              | Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.   |
| <br><b>Calientaplatos</b>                 | Para precalentar platos para servir.   |
| <br><b>Descongelar</b>                    | Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.  |
| <br><b>Gratinar</b>                       | Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.  |
| <br><b>Cocción lenta</b>                  | Para preparar asados tiernos y jugosos.  |
| <br><b>Mantener Caliente</b>            | Para mantener calientes los alimentos.   |
| <br><b>Horneado húmedo + ventilador</b> | Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador. |

## 6.4 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas 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.

# FUNCIONES DEL RELOJ

---

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

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ


---


### 7.1 Descripción de funciones de reloj


| Función de reloj         | Aplicación   |
|--------------------------|--|
| Tiempo de cocción        | Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.  |
| Finalizar acción         | Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.   |
| Inicio retardado         | Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.   |
| Añadir tiempo            | Para ampliar el tiempo de cocción.   |
| Avisador                 | Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato. |
| Tiempo de funcionamiento | Indica el tiempo que está en marcha la función. Tiempo de funcionamiento: puede encenderlo y apagarlo.             |

### 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

| Cómo ajustar el reloj |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| <b>Paso 1</b>         | Encienda el horno.         |
| <b>Paso 2</b>         | Pulse: Hora.               |
| <b>Paso 3</b>         | Ajuste la hora. Pulse: OK. |

| Cómo programar el tiempo de cocción |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Paso 1</b>                       | Elija la función de cocción y la temperatura.  |
| <b>Paso 2</b>                       | Pulse:  . |
| <b>Paso 3</b>                       | Ajuste la hora. Pulse: OK.   |

| Cómo elegir la opción de final |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Paso 1</b>                  | Elija la función de cocción y la temperatura.  |
| <b>Paso 2</b>                  | Pulse:  . |
| <b>Paso 3</b>                  | Ajuste el tiempo de cocción.   |
| <b>Paso 4</b>                  | Pulse: ● ● ● .   |
| <b>Paso 5</b>                  | Pulse: Finalizar acción.   |
| <b>Paso 6</b>                  | Elija el que prefiera: Finalizar acción.   |
| <b>Paso 7</b>                  | Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.           |

| Cómo retrasar el inicio de la cocción |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Paso 1</b>                         | Ajuste la función de cocción y la temperatura.   |
| <b>Paso 2</b>                         | Pulse:  . |
| <b>Paso 3</b>                         | Ajuste el tiempo de cocción.   |
| <b>Paso 4</b>                         | Pulse: ● ● ● .   |
| <b>Paso 5</b>                         | Pulse: Inicio retardado.   |
| <b>Paso 6</b>                         | Elija el valor.  |
| <b>Paso 7</b>                         | Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.           |

| Cómo prolongar el tiempo de cocción   |  |
|---|--|
| Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción. |  |
| Para prolongar el tiempo de cocción, pulse <b>+1min.</b>  |  |

# USO DE LOS ACCESORIOS

## Cómo cambiar los ajustes del temporizador

**Paso 1** Pulse: .

**Paso 2** Ajuste el valor del temporizador.

**Paso 3** Pulse: OK.

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

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

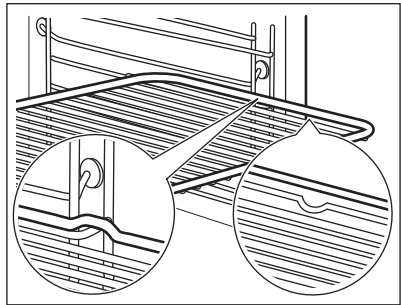
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

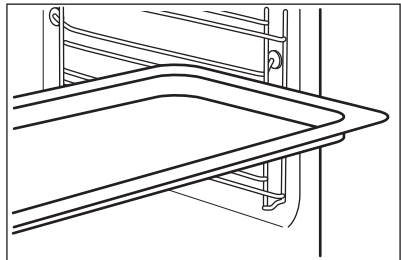
#### Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril.





#### Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## 8.2 Sonda térmica

Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

| Debe ajustar dos temperaturas:   |  |
|--|--|
| <br>La temperatura del horno: mínimo 120°C. | <br>La temperatura interna. |

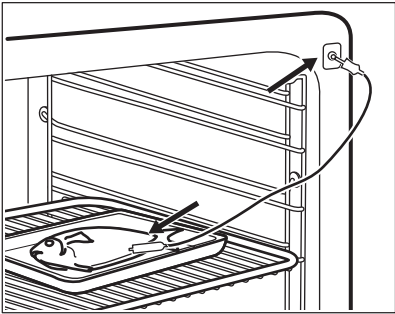
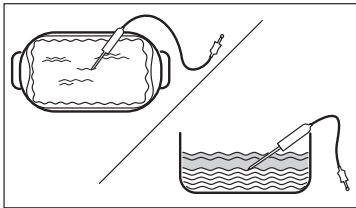


| Para obtener un resultado de cocción óptimo:         |  |   |
|--|--|---|
| Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. | No debe utilizarse para platos líquidos. | Durante la cocción debe permanecer en el plato. |

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

## 8.3 Instrucciones de uso: Sonda térmica

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Paso 1</b>   | Encienda el horno.   |  |
| <b>Paso 2</b>   | Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.  |  |
| <b>Paso 3</b>   | Introduzca: Sonda térmica.   |  |
| <b>Carne, aves y pescado</b>  | <b>Estofado</b>  |  |
| Inserte la punta de Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de Sonda térmica queda dentro del plato. | Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno. |  |

# FUNCIONES ADICIONALES




|   |  |
|---|--|
|  |   |
| <b>Paso 4</b>   | Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.   |
| <b>Paso 5</b>   |  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.   |
| <b>Paso 6</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:</li><li>• Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.</li><li>• Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.</li></ul>   |
| <b>Paso 7</b>   | Seleccione la opción y pulse varias veces: <b>OK</b> para ir a la pantalla principal.  |
| <b>Paso 8</b>   | Pulse: <b>START</b> .<br>Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.  |
| <b>Paso 9</b>   | Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.<br><div data-bbox="213 1110 1028 1198" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ADVERTENCIA!</b><br/>Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</div> |

## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Cómo guardar: Favoritos



Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Ponga en marcha el aparato. |
|---------------|-----------------------------|

|  |   |
|--|---|
| <b>Paso 2</b>  | Seleccione los ajustes preferidos.  |
| <b>Paso 3</b>  | Pulse:  . Seleccione: Favoritos. |
| <b>Paso 4</b>  | Seleccione: Guardar los ajustes actuales.   |
| <b>Paso 5</b>  | Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.   |
| <p> - pulse para restablecer el ajuste.</p> <p> - pulse para cancelar el ajuste.</p> |   |



## 9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

|   |  |
|---|--|
| <b>Paso 1</b>                                 | Ponga en marcha el aparato.  |
| <b>Paso 2</b>                                 | Seleccione una función de cocción.   |
| <b>Paso 3</b>                                 |   - pulse al mismo tiempo para activar la función. |
| Para desactivar la función, repita el paso 3. |  |

## 9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

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

## 9.4 Ventilador de 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.

## 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.






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

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del aparato.

### 10.2 Horneado húmedo + ventilador





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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| Rollitos dulces,<br>16 piezas  | bandeja o bandeja honda   | 180   | 2   | 25 - 35  |
| Brazo de gitano  | bandeja o bandeja honda   | 180   | 2   | 15 - 25  |
| Pescado entero,<br>0,2 kg  | bandeja o bandeja honda   | 180   | 3   | 15 - 25  |
| Galletas, 16 piezas  | bandeja o bandeja honda   | 180   | 2   | 20 - 30  |
| Mostachones de<br>almendra, 24<br>piezas   | bandeja o bandeja honda   | 160   | 2   | 25 - 35  |
| Muffins, 12 piezas   | bandeja o bandeja honda   | 180   | 2   | 20 - 30  |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|--|---|---|---|--|
| 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  |

### 10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.






|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| <b>Bandeja para pizza</b>  | <b>Bandeja para hornear</b>   | <b>Ramequines</b>   | <b>Molde para base</b>   |
| Oscuro, mate<br>28 cm de diámetro  | Oscuro, mate<br>26 cm de diámetro   | Cerámica<br>8 cm de diámetro, 5 cm de altura                                      | Oscuro, mate<br>28 cm de diámetro  |

### 10.4 Tablas de cocción para organismos de control






#### Información para institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.





Horneado en un nivel: hornear en moldes

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|---|
| Bizcocho sin grasa   | Aire caliente   | 160   | 45 - 60  | 2   |






# CONSEJOS

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|---|
| Bizcocho sin grasa   | Cocción convencional  | 160   | 45 - 60  | 2   |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm  | Aire caliente   | 160   | 55 - 65  | 2   |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm  | Cocción convencional  | 180   | 55 - 65  | 1   |
| Mantecados   | Aire caliente   | 140   | 25 - 35  | 2   |
| Mantecados   | Cocción convencional  | 140   | 25 - 35  | 2   |






Horneado en un nivel: galletas  
Use el tercer nivel.

|  |  | <br>°C | <br>min |
|--|---|---|--|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío                 | Aire caliente   | 150   | 20 - 30  |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío                 | Cocción convencional  | 170   | 20 - 30  |

Horneado multinivel: galletas

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|--|
| Mantecados   | Aire caliente   | 140   | 25 - 45  | 2 / 4  |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío                   | Aire caliente   | 150   | 25 - 35  | 1 / 4  |





# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

|  |  | <br>°C | <br>min |  |
|--|---|---|--|--|
| Bizcocho sin grasa   | Aire caliente   | 160   | 45 - 55  | 2 / 4  |
| Pastel de manzana, 1 molde por rejilla (Ø 20 cm)                                 | Aire caliente   | 160   | 55 - 65  | 2 / 4  |

## Grill

Precalente el horno vacío durante 5 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

|  |  | <br>min |  |
|--|---|--|---|
| Tostadas   | Grill   | 1 - 2  | 5   |
| Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción                                  | Grill   | 24 - 30  | 4   |



## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA




### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

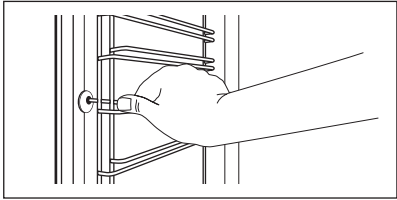
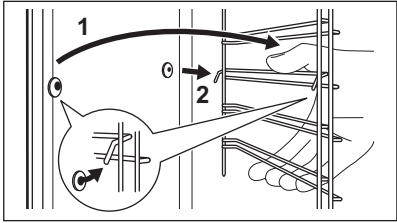
### 11.1 Notas sobre la limpieza

|   |  |
|---|--|
|  <p><b>Agentes limpiadores</b></p> | <p>Limpe la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.</p>            |
|   | <p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>   |
|   | <p>Limpe las manchas con un detergente suave.</p>  |
|  <p><b>Uso diario</b></p>          | <p>Limpe el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>               |
|   | <p>No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.</p> |

|  |  |
|--|--|
|  <p><b>Accesorios</b></p> | <p>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.</p> |
|  | <p>Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.</p>   |

## 11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo


Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| <b>Paso 1</b> | Apague el horno y espere a que esté frío.   |  |
| <b>Paso 2</b> | Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.    |   |
| <b>Paso 3</b> | Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo. |  |
| <b>Paso 4</b> | Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.                                    |   |



## 11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>ADVERTENCIA!</b><br/>Existe riesgo de quemaduras.</p> |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>PRECAUCIÓN!</b><br/>Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.</p> |
|--|---|

| Antes de Limpieza pirolítica:                    |   |   |
|--|---|---|
| <p>Apague el horno y espere a que esté frío.</p> | <p>Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.</p> | <p>Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.</p> |

| Paso 1   | Paso 2   | Paso 3                          |
|--|--|---------------------------------|
| Encienda el horno.   | Pulse:  / Limpieza. | Seleccione el modo de limpieza. |
| Opción   | Modo de limpieza   | Duración                        |
| Limpieza pirolítica, rápida  | Limpieza ligera  | 1 h                             |
| Limpieza pirolítica, normal  | Limpieza normal  | 1 h 30 min                      |
| Limpieza pirolítica, intensa   | Limpieza a fondo   | 3 h                             |
| <p> Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.</p> |  |                                 |
| <p>STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine.<br/>No utilice el horno hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.</p>   |  |                                 |

### Cuando termina la limpieza:

|   |                                      |  |
|---|--------------------------------------|--|
| Apague el horno y espere a que esté frío. | Seque el interior con un paño suave. | Retire los residuos de la parte inferior del interior. |
|---|--------------------------------------|--|

## 11.4 Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza pirolítica.

## 11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

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



### ADVERTENCIA!

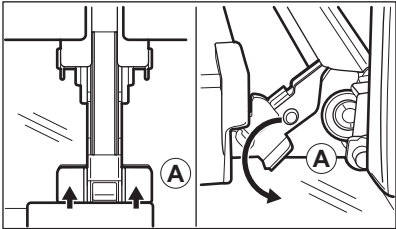
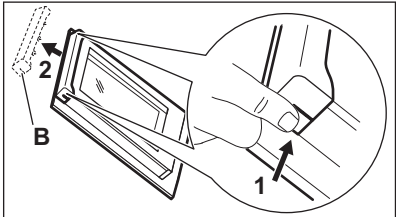
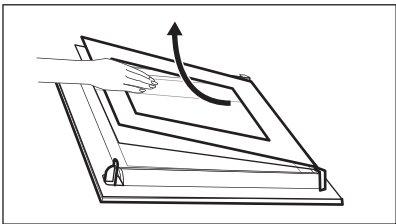
La puerta es pesada.



### PRECAUCIÓN!

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

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

|               |   |  |
|---------------|---|--|
| <b>Paso 1</b> | Abra la puerta por completo.  |   |
| <b>Paso 2</b> | Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.  |  |
| <b>Paso 3</b> | Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada. |  |
| <b>Paso 4</b> | Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.  |   |
| <b>Paso 5</b> | Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.  |  |
| <b>Paso 6</b> | Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.  |  |
| <b>Paso 7</b> | Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.  |  |
| <b>Paso 8</b> | Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.   |  |
| <b>Paso 9</b> | Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.   |  |

## 11.6 Cómo cambiar: Bombilla



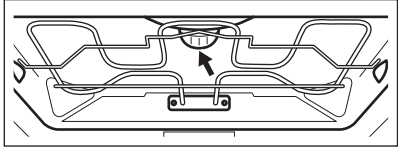
### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

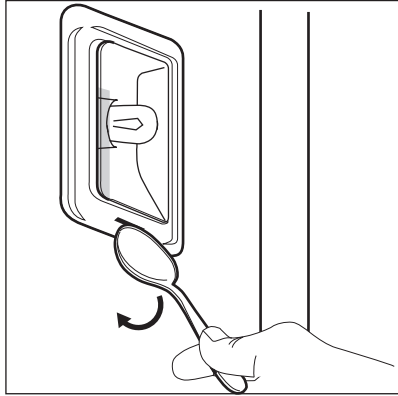
## Antes de reemplazar la bombilla:

| Paso 1  | Paso 2                         | Paso 3                                     |
|---|--------------------------------|--|
| Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío. | Desconecte el horno de la red. | Coloque un paño en el fondo de la cavidad. |

## Bombilla superior

|        |  |  |
|--------|--|--|
| Paso 1 | Gire la tapa de cristal para extraerla.                            |  |
| Paso 2 | Limpié la tapa de cristal.   |  |
| Paso 3 | Cambie la bombilla por otra apropiada termostensible hasta 300 °C. |  |
| Paso 4 | Instale la tapa de cristal.  |  |

## Luz lateral

|        |   |   |
|--------|---|---|
| Paso 1 | Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.                             |  |
| Paso 2 | Utiliza un objeto estrecho y romo (p. ej., una cucharadita) para retirar la tapa de vidrio. |   |
| Paso 3 | Limpié la tapa de cristal.  |   |
| Paso 4 | Cambie la bombilla por otra apropiada termostensible hasta 300 °C.                          |   |
| Paso 5 | Instale la tapa de cristal.   |   |
| Paso 6 | Instala los carriles izquierdos de apoyo.   |   |




## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS






### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 12.1 Qué hacer si...



|  <b>El aparato no se enciende o no se calienta</b> |   |
|---|---|
|  <b>Posible causa</b>                               |  <b>Solución</b>                               |
| El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.  | Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.   |
| El reloj no está ajustado.  | Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte Funciones de reloj capítulo, Cómo ajustar: Funciones de reloj.          |
| La puerta no está bien cerrada.   | Cierre la puerta del aparato completamente.   |
| Ha saltado el fusible.  | Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado. |
| El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.   | Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.   |

|  <b>Componentes</b>  |   |
|---|---|
|  <b>Descripción</b> |  <b>Solución</b>               |
| La bombilla se ha fundido.  | Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla. |

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

## 12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

|  <b>Código y descripción</b> |  <b>Solución</b> |
|--|---|
| C2: el Sonda térmica se encuentra en la cavidad del aparato durante Limpieza pirolítica.                     | Saque el Sonda térmica.   |
| C3: la puerta no está completamente cerrada durante Limpieza pirolítica.                                     | Cierre la puerta.   |
| F111: Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.  | Enchufe a fondo Sonda térmica en la toma.   |
| F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.                                   | Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.    |
| F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.                                    | Encienda y apague el aparato.   |

## 12.3 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

| <b>Se recomienda escribir los datos aquí:</b> |       |
|---|-------|
| Modelo (MOD):                                 | ..... |
| Número de producto (PNC)                      | ..... |
| Número de serie (S.N.)                        | ..... |

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Nombre del proveedor | AEG |
|----------------------|-----|

# EFICACIA ENERGÉTICA

|   |  |         |
|---|--|---------|
| Identificación del modelo   | BPK742280B 944188713<br>BPK742280W 944188714 |         |
| 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  | BPK742280B                                   | 35.0 kg |
|   | BPK742280W                                   | 35.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

## 13.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

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 para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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

### Cocción con ventilador

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

### Calor residual

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

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del 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 calentar otros platos.

### Mantener calientes los alimentos

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

### Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

### Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

## 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 14.1 Menú

| 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           | Configuración | Para ajustar la configuración del aparato.          |
|                   | Asistencia    | Muestra la configuración y la versión del software. |

### 14.2 Submenú de: Limpieza

| Submenú                     | Aplicación            |
|-----------------------------|-----------------------|
| Limpieza pirolítica, rápida | Duración: 1 h.        |
| Limpieza pirolítica, normal | Duración: 1 h 30 min. |

# ESTRUCTURA DEL MENÚ

---

| Submenú                      | Aplicación     |
|------------------------------|----------------|
| Limpieza pirolítica, intensa | Duración: 3 h. |

## 14.3 Submenú de: Opciones

| Submenú                | Aplicación  |
|------------------------|---|
| Luz                    | Enciende y apaga la luz.  |
| Bloqueo de seguridad   | Evita la activación accidental del aparato. Cuando la opción está activada, el texto Bloqueo de seguridad aparece en la pantalla al encender el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético. Cuando la opción está activada y el aparato está apagado, la puerta está bloqueada. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con la opción activada. |
| Calentamiento rápido   | Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.  |
| Indicación tiempo      | Enciende y apaga el reloj.  |
| Opción de hora digital | Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.  |

## 14.4 Submenú de: Configuración

| Submenú               | Descripción   |
|-----------------------|---|
| Idioma                | 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: ①. |
| Volumen del timbre    | Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.                                   |
| Hora                  | Ajusta la hora y la fecha actuales.   |


## 14.5 Submenú 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.         |




## 15. ¡ES FÁCIL!

| Antes del primer uso, debe ajustar: |                       |                |                    |      |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------|--------------------|------|
| Idioma                              | Brillo de la pantalla | Tono de teclas | Volumen del timbre | Hora |

| Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:   |   |  |   |  |                 |
|--|---|--|---|--|-----------------|
| <br>Encendido/O<br>N /<br>Apagado/OF<br>F | <br>Menú | <br>Favoritos | <br>Temporizador | <br>Sonda térmica | START /<br>STOP |



| Empezar a utilizar el aparato |  |   |  |                |
|-------------------------------|--|---|--|----------------|
| <b>Inicio rápido</b>          | Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función. | <b>Paso 1</b>                                       | <b>Paso 2</b>  | <b>Paso 3</b>  |
|                               |  | Mantenga pulsado: ①.                                |  ... - seleccione la función preferida. | Pulse: START . |
| <b>Apagado rápido</b>         | Apague el aparato en cualquier pantalla o mensaje en cualquier momento.                            | ①: mantenga pulsado hasta que el aparato se apague. |  |                |

| Empezar a cocinar  |  |  |                               |   |
|--|--|--|-------------------------------|---|
| Paso 1   | Paso 2   | Paso 3   | Paso 4                        | Paso 5                                    |
| <br>: pulse para encender el aparato. |  ...<br>- seleccione la función de cocción. | <br>- ajuste la temperatura . | OK<br>- pulse para confirmar. | START<br>- pulse para iniciar la cocción. |

| Aprenda a cocinar rápidamente   |  |  |  |                 |
|---|--|--|--|-----------------|
| Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto: |  |  |  |                 |
| Cocción asistida  | Paso 1   | Paso 2   | Paso 3   | Paso 4          |
|   | Pulse:  . | Pulse:  . | Pulse:  Cocción asistida. | Elija el plato. |

| Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción   |   |
|---|---|
| <b>Asistente de acabado 10 %</b><br>Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción. | Para prolongar el tiempo de cocción, pulse <b>+1 min.</b> |

## 16. 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.







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



867371481-B-272023



**AEG**