

▶ BPE548070B

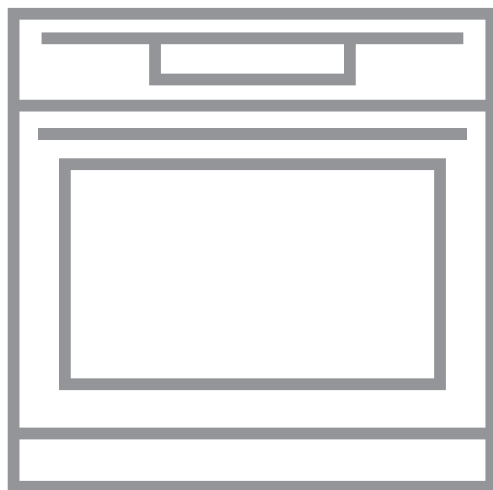
**NL Gebruiksaanwijzing**  
Oven

**EN User Manual**  
Oven

**FR Notice d'utilisation**  
Four

**DE Benutzerinformation**  
Backofen

# USER MANUAL



**AEG**

# VOOR PERFECTE RESULTATEN

---

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

Ga naar onze website voor:



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

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

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



Voor meer recepten, tips, probleemoplossing **My AEG Kitchen** app.




## KLANTENSERVICE EN SERVICE

---

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

---

<b>1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....</b>	<b>3</b>	<b>3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....</b>	<b>10</b>
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	3	3.1 Algemeen overzicht.....	10
1.2 Algemene veiligheid.....	4	3.2 Accessoires.....	10
<b>2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....</b>	<b>5</b>	<b>4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....</b>	<b>11</b>
2.1 Installeren.....	5	4.1 Verzonken knoppen.....	11
2.2 Elektrische aansluiting.....	6	4.2 Bedieningspaneel.....	11
2.3 Gebruik.....	7	<b>5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....</b>	<b>12</b>
2.4 Onderhoud en reiniging.....	8	5.1 Eerste reiniging.....	12
2.5 Pyrolytische reiniging.....	8	5.2 Eerste voorverwarming.....	12
2.6 Binnenverlichting.....	9		
2.7 Service.....	9		
2.8 Verwijdering.....	9		

<b>6. DAGELIJKS GEBRUIK.....</b>	<b>13</b>	<b>10.3 Kooktafels voor testinstituten.....</b>	<b>27</b>
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	13	<b>11. ONDERHOUD EN REINIGING.....</b>	<b>29</b>
6.2 Verwarmingsfuncties.....	13	11.1 Opmerkingen over schoonmaken.....	29
6.3 Notities over: Warmelucht (vochtig).....	15	11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....	30
6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent...	15	11.3 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging.....	30
6.5 Kook- En Bakassistent.....	15	11.4 Reinigingsherinnering.....	31
<b>7. KLOKFUNCTIES.....</b>	<b>20</b>	11.5 Verwijderen en installeren: Deur.	31
7.1 Klokfuncties.....	20	11.6 Hoe te vervangen: Lamp.....	33
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	21	<b>12. PROBLEEMOPLOSSING.....</b>	<b>33</b>
<b>8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....</b>	<b>22</b>	12.1 Wat te doen als.....	33
8.1 Accessoires plaatsen.....	22	12.2 Servicegegevens.....	35
8.2 Voedselsensor.....	23	<b>13. ENERGIEZUINIGHEID.....</b>	<b>35</b>
<b>9. EXTRA FUNCTIES.....</b>	<b>25</b>	13.1 Productinformatie en productinformatieblad*.....	35
9.1 Blokkering.....	25	13.2 Energiebesparing.....	36
9.2 Automatische uitschakeling.....	25	<b>14. MENUSTRUCTUUR.....</b>	<b>37</b>
9.3 Koelventilator.....	26	14.1 Menu.....	37
<b>10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....</b>	<b>26</b>	<b>15. MILIEUBESCHERMING.....</b>	<b>38</b>
10.1 Warmelucht (vochtig).....	26		
10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires.....	26		

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

---

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

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen

jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

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

## 1.2 Algemene veiligheid

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

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de ovenruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrails te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Verwijder vóór pyrolytische reiniging alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

### 2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouweenheid moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

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

## 2.2 Elektrische aansluiting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adaptors met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.

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

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

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

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



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.

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

## 2.4 Onderhoud en reiniging



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

## 2.5 Pyrolytische reiniging



### **WAARSCHUWING!**

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

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

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

## 2.6 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Verwijdering



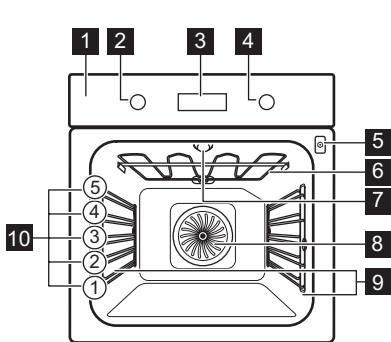
### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht

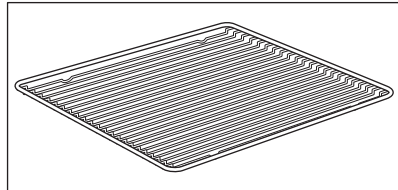


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Opening voor de voedsensor
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

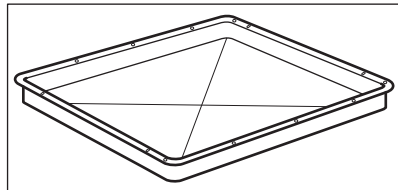
#### Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



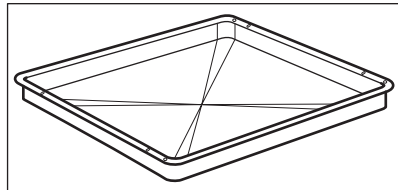
#### Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



#### Grill-/braadpan

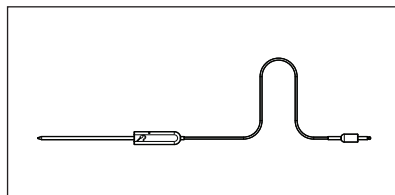
Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



# HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

## Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



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

### 4.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

### 4.2 Bedieningspaneel

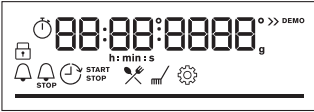
Sensorvelden van het bedieningspaneel					Druk op	Draai aan de knop
				OK		
Timer	Snel opwarmen	Binnenverlichting	Voedsel-sensor	Instelling bevestigen		

Selecteer een verwarmingsfunctie om de oven in te schakelen.


Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

	Wanneer de knop voor de verwarmingsfuncties in de uit-stand staat, gaat het display naar stand-by.
	Wanneer je kookt, toont het display de ingestelde temperatuur, de dagtijd en andere beschikbare opties.

# VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK


	Display met ingestelde toetsfuncties.
---	---------------------------------------

Indicatie-lampjes timer:				
--------------------------	---	---	---	---

<b>Voortgangsbalk</b> – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.	
---	---

<b>Voedselsensor indicatielampje</b>	
--------------------------------------	---



## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

 <b>WAARSCHUWING!</b> Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.
--

### 5.1 Eerste reiniging

<b>Reinig de lege oven voor het eerste gebruik en stel de tijd in:</b>			
			 <b>00:00</b> Stel de tijd in. Druk op <b>OK</b> .


### 5.2 Eerste voorverwarming

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



Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

### Stap 3

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

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




## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!


Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties










Begin met koken	
<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>
 	 °C
Selecteer een verwarmingsfunctie.	Stel de temperatuur in. Druk op <b>OK</b> .

### 6.2 Verwarmingsfuncties

#### Standaardverwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <b>Hetelucht</b>	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.

# DAGELIJKS GEBRUIK

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p><b>Boven + onderwarmte</b></p>	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 <p><b>Bevroren gerechten</b></p>	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 <p><b>Pizza-functie</b></p>	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 <p><b>Onderwarmte</b></p>	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 <p><b>Ontdooien</b></p>	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 <p><b>Warmelucht (vochtig)</b></p>	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).
 <p><b>Grillen</b></p>	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 <p><b>Circulatiegrill</b></p>	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 <p><b>Menu</b></p>	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Reinigen, Instellingen.





## 6.3 Notities over: Warmelucht (vochtig)

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


## 6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.


Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:	Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Voedselsensor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rauw</li> <li>Medium</li> <li>Gaar</li> </ul>

Kook- En Bakassistent - gebruik het om een gerecht snel te bereiden met de standaardinstellingen:			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK.	Selecteer het gerecht. Druk op OK.	Plaats het gerecht in de oven. Instelling bevestigen.











## 6.5 Kook- En Bakassistent










Legenda	
	Voedselsensor beschikbaar. Plaats de Voedselsensor in het dikste deel van het gerecht. De oven wordt uitgeschakeld als de ingestelde Voedselsensor temperatuur wordt bereikt.

# DAGELIJKS GEBRUIK





















Legenda	
	Verwarm de oven voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.























Controleer wanneer de functie is afgelopen of het voedsel klaar is.

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
<b>Rundvlees</b> 				
<b>P1</b>	<b>Biefstuk, rauw</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	  <b>2; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	40 min
<b>P2</b>	<b>Biefstuk: medium</b>			50 min
<b>P3</b>	<b>Biefstuk, gaar</b>			60 min
<b>P4</b>	<b>Biefstuk, medium</b>	180 - 220 g per stuk; plakjes van 3 cm dik	   <b>3 braadschaal op bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Rundvlees-braadstuk / gestoofd</b> (prime rib, bovenkant rond, dikke flank)	1,5 - 2 kg	  <b>2 braadschaal op bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Voeg vloeistof toe. Plaats deze in de oven.	120 min
<b>P6</b>	<b>Biefstuk, rauw</b> (langzaam koken)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	  <b>2; bakplaat</b> Gebruik uw favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	75 min
<b>P7</b>	<b>Biefstuk, medium</b> (langzaam koken)			~ 85 min
<b>P8</b>	<b>Biefstuk, gaar</b> (langzaam koken)			130 min

















	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P9	<b>Filet, rauw</b> (langzaam koken)			75 min
P10	<b>Filet, gemiddeld</b> (lage temperatuur garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 <b>2; bakplaat</b> Gebruik uw favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	90 min
P11	<b>Filet, gereed</b> (lage temperatuur garen)			120 min
<b>Kalfsvlees</b> 				
P12	<b>Geroosterd kalfsvlees</b> (bijv. schouder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dikke stukken	 <b>2</b> braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Voeg vloeistof toe. Geroosterd.	80 min
<b>Varkensvlees</b> 				
P13	<b>Geroosterde hals of schouder van varkensvlees</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> braadschaal op <b>bakrooster</b> Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	120 min
P14	<b>Aangetrokken varkensvlees</b> (lage temperatuur garen)	1,5 - 2 kg	 <b>2; bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.	~ 215 min
P15	<b>Lende, vers</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 <b>2; braadschaal op bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.	~ 55 min
P16	<b>Spare ribs</b>	2 - 3 kg; gebruik ruwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 <b>3; diepe pan</b> Voeg vloeistof toe om de bodem van een gerecht te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	90 min
<b>Lamsvlees</b> 				

# DAGELIJKS GEBRUIK

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P17	Lamsbeen met botten	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	  2; braadslede op <b>bakplaat</b> Voeg vloeistof toe. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	130 min
<b>Gevogelte</b> 				
P18	Hele kip	1 - 1,5 kg; vers	  2; casserole dish op <b>bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.	60 min
P19	Halve kip	0,5 - 0,8 kg	  3; <b>bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden.	~ 40 min
P20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	   2 stoofschotel op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.	25 min
P21	Kippenpoten, vers	-	  3; <b>bakplaat</b> Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.	~ 30 min
P22	Hele eend	2 - 3 kg	  2 braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Plaats het vlees op de braadslede. Draai de eend na de helft van de bereidingstijd om.	~ 100 min
P23	Gans, heel	4 - 5 kg	  2; <b>diepe pan</b> Gebruik je favoriete kruiden. Plaats het vlees op een diepe bakplaat. Draai de gans na de helft van de bereidingstijd om.	~ 110 min
<b>Overig</b> 				
P24	Gehaktbrood	1 kg	  2; <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.	~ 60 min
<b>Vis</b> 				


	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P25	Hele vis, gegrild	0,5 - 1 kg per vis	  2; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.	~ 30 min
P26	Visfilet	-	  3 stoofschotel op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.	20 min
<b>Zoet bakken / nagerechten</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2;  springvorm van 28 cm op <b>bakrooster</b>	90 min
P28	Appelcake	-	 3; bakplaat	45 min
P29	Appeltaart	-	 2; taartvorm op <b>bakrooster</b>	40 min
P30	Appeltaart	-	 1;  22 cm taartvorm op <b>bakrooster</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; diepe pan	30 min
P32	Chocolade muffins	-	 3 muffinbakplaat op <b>bakrooster</b>	25 min
P33	Broodcake	-	 2; broodvorm op <b>bakrooster</b>	50 min
<b>Groenten / Bijgerechten</b>   				
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 2; bakplaat Leg de hele aardappelen met de schil op de bakplaat.	50 min
P35	Wegwerpen	1 kg	 3; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukjes.	35 min
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1,5 kg	 3; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukjes.	30 min




# KLOKFUNCTIES

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P37	Kroketten, bevroren	0,5 kg	 3; bakplaat	25 min
P38	Pommes, bevroren	0,75 kg	 3; bakplaat	25 min
Gratins, brood en pizza   				
P39	Vlees-/groentelasagne met droge noedels	1 - 1,5 kg	 2 stoofschotel op <b>bakrooster</b>	45 min
P40	Aardappelgratin (rauwe aardappelen)	1 - 1,5 kg	 1 stoofschotel op <b>bakrooster</b> Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.	50 min
P41	Pizza fris, dun	-	  2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier	15 min
P42	Pizza fris, dik	-	  2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier	25 min
P43	Quiche	-	 2; bakblik op <b>bakrooster</b>	45 min
P44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0,8 kg	  3; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.	30 min
P45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan	1 kg	  2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier / <b>bakrooster</b>	60 min


## 7. KLOKFUNCTIES







### 7.1 Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
	Kookwekker. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.







Klokkfunctie	Toepassing
	Kooktijd. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
	Uitsteltijd. Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
	Uptimer. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.





## 7.2 Instellen: Klokkfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
		
Om de tijd van de dag te wijzigen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Dag-tijd.	Stel de klok in.	Druk op: OK.

Instellen: Kookwekker			
Stap 1	Op het display verschijnt: 0:00 	Stap 2	Stap 3
			
Druk op: 		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.
 De timer begint onmiddellijk af te tellen.			

# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

Instellen: Kooktijd				
Stap 1	Stap 2	Op het display verschijnt: 0:00  STOP	Stap 3	Stap 4
				
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Druk herhaaldelijk:  .		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.
 De timer begint onmiddellijk af te tellen.				

Instellen: Uitsteltijd							
Stap 1	Stap 2	Het display toont: de dag-tijd  STARTEN	Stap 3	Stap 4	Op het display verschijnt: --:--  STOP	Stap 5	Stap 6
							
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk:  .		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.
 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.							

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

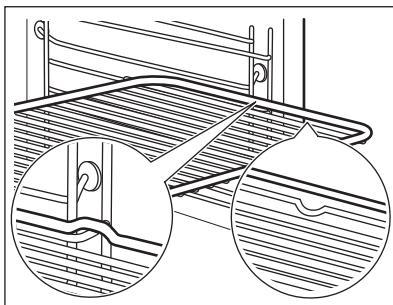
### 8.1 Accessoires plaatsen

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

# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

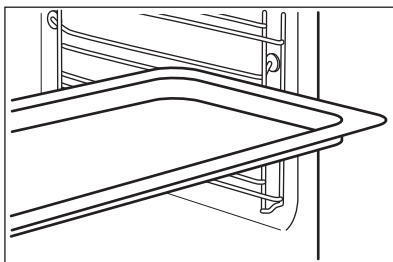
## **Bakrooster:**

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



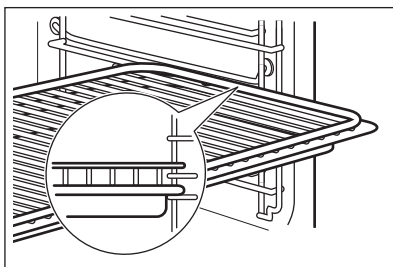
## **Bakplaat / Diepe schaal:**

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



## **Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal:**

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



## 8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel.

**Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:**



De oventemperatuur.



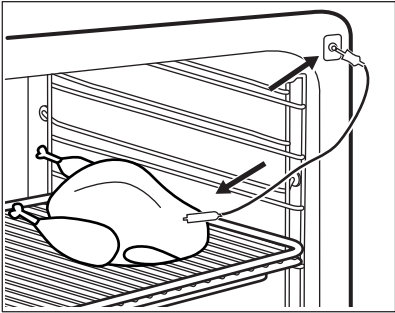
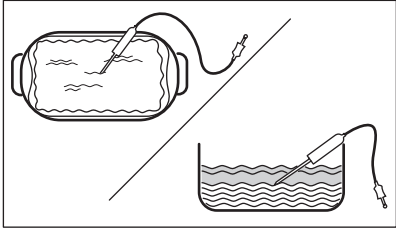

De kerntemperatuur.


# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

## Voor de beste kookresultaten:

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






## Hoe gebruikt u: Voedselsensor

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
<b>Stap 3</b>	Invoegen: Voedselsensor.
<b>Vlees, gevogelte en vis</b>	<b>Stoofschotel</b>
<p>Steek de punt van de Voedselsensor indien mogelijk in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de Voedselsensor in het gerecht zit.</p>	<p>Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.</p>
	
<b>Stap 4</b>	Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
<b>Stap 5</b>	 - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.

<b>Stap 6</b>	<p>OK - druk hierop om te bevestigen. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.</p>
<b>Stap 7</b>	<p>Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>WAARSCHUWING!</b> Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.</p> </div>



## 9. EXTRA FUNCTIES

### 9.1 Blokkering

<p><b>Deze functie voorkomt dat de ovenfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld.</b></p>		
<p>Schakel het in wanneer de oven werkt - de ingestelde bereiding gaat verder, het bedieningspaneel is vergrendeld. Schakel het in als de oven uit staat - de oven kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.</p>		
	<p> OK - houd ingedrukt om de functie in te schakelen. Er klinkt een signaal.</p>	<p> OK - houd ingedrukt om het uit te schakelen.</p>
<p> 3 x  - knippert als het slot is ingeschakeld.</p>		



### 9.2 Automatische uitschakeling

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

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

# AANWIJZINGEN EN TIPS

---

 (°C)	 (h)
250 - maximaal	3

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Uitsteltijd.

## 9.3 Koelventilator




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

# 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

---

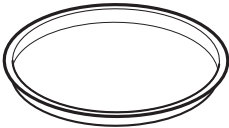
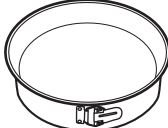


## 10.1 Warmelucht (vochtig)

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

	 (°C)	 (min)
Pastagratin	200 - 220	45 - 55
Aardappelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Broodpudding	190 - 200	55 - 70
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60
Appeltaart, gemaakt van zacht cakedeeg (ronde taartvorm)	160 - 170	70 - 80
Witbrood	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires







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

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

## 10.3 Kooktafels voor testinstituten

### Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

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





# AANWIJZINGEN EN TIPS



## BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes








Gebruik de derde rekstand.


		 (°C)	 (min)
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	25 - 40
Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	160	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30








## BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

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



 Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

 Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		 (min)	
Toast	Grillen	1 - 3	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4



## 11. ONDERHOUD EN REINIGING




### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over schoonmaken

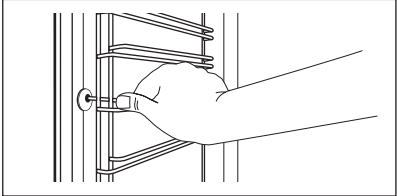
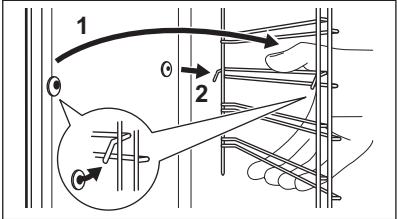
 <b>Reinigingsmiddelen</b>	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
 <b>Dagelijks gebruik</b>	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

# ONDERHOUD EN REINIGING

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


## 11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/


Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

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




## 11.3 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.

	<b>WAARSCHUWING!</b> Er bestaat gevaar voor brandwonden.
--	---


	<b>LET OP!</b> Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.
--	---

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

Pyrolytische reiniging	
<b>Stap 1</b>	Ga naar het menu: Reinigen  .
Optie	Duur
C1 - Licht reinigen	1 h
C2 - Normaal reinigen	1 h 30 min
C3 - Grondig reinigen	3 h
<b>Stap 2</b>	OK - druk hierop om het reinigingsprogramma te selecteren.
<b>Stap 3</b>	OK - druk hierop om het reinigen te starten.
<b>Stap 4</b>	Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.
 Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit.	
Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display:  .	

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

## 11.4 Reinigingsherinnering

De oven herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.	
 knippert 5 sec. na elke kooksessie in het display.	Om de herinnering uit te schakelen, gaat u naar de Menu en selecteer Instellingen, Reinigingsherinnering.

## 11.5 Verwijderen en installeren: Deur

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

# ONDERHOUD EN REINIGING



## WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.



## LET OP!

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

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

## 11.6 Hoe te vervangen: Lamp



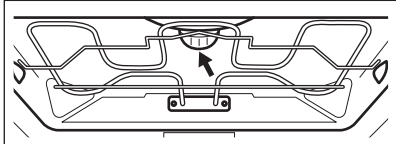
### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

### Voordat u de lamp vervangt:

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

## Bovenlamp

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

## 12. PROBLEEMOPLOSSING




### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

 <b>De oven gaat niet aan of warmt niet op</b>	
<b>Probleem</b>	<b>Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...</b>
Je kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.

# PROBLEEMOPLOSSING



## De oven gaat niet aan of warmt niet op

De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De oven deur is gesloten.
De oven wordt niet warm.	De zekering is niet doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	De vergrendeling is uitgeschakeld.



## Onderdelen

<b>Probleem</b>	<b>Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...</b>
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - wordt ingeschakeld.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
De Voedselsensor werkt niet.	De stekker van de Voedselsensor is volledig in het stopcontact gestoken.



## Foutcodes

<b>Op het display verschijnt...</b>	<b>Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...</b>
Err C2	Je hebt de Voedselsensor stekker uit het stopcontact verwijderd.
Err C3	De oven deur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
Fout F102	De oven deur is gesloten.
Fout F102	Het deurslot is niet kapot.
00:00	Er was een stroomstoring. Stel de tijd van de dag in.

**Foutcodes**

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

## 12.2 Servicegegevens

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

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

**Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:**

Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Productinformatie en productinformatieblad\*

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BPE548070B 944188598
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1.09 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit

Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	35.0 kg

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

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

## 13.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

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

### **Koken met hete lucht**

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

### **Restwarmte**

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

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

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

### **Eten warm houden**

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

### **Koken met de verlichting uitgeschakeld**

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



### **Warmelucht (vochtig)**






Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

## 14. MENUSTRUCTUUR

### 14.1 Menu



	 - selecteer om de Menu.
---	---

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
	 OK	 O1 - O12	 OK	
Selecteer de Menu, Instellingen.	Instelling bevestigen.	Selecteer de instelling.	Instelling bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.

Instellingen					
O1	Dagtijd	Wijzigen	O2	Helderheid display	1 - 5
O3	Toetstonen	1 - Geluidssignaal 2 - Klikken 3 - Geluid uit	O4	Geluidsvolume	1 - 4
O5	Voedselsensor Actie	1 - Alarm en stoppen 2 - Alarm	O6	Uptimer	Aan/uit
O7	Binnenverlichting	Aan/uit	O8	Snel opwarmen	Aan/uit
O9	Reinigingsherinnering	Aan/uit	O10	Demofunctie	Activeringscode: Hoofdstuk 2468
O11	Softwareversie	Controleren	O12	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

## 15. MILIEUBESCHERMING

---

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

## 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)



For more recipes, hints, troubleshooting download **My AEG Kitchen** app.



## 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>40</b>	<b>2.8 Disposal.....</b>	<b>46</b>
1.1 Children and vulnerable people safety.....	40	<b>3. PRODUCT DESCRIPTION.....</b>	<b>46</b>
1.2 General Safety.....	41	3.1 General overview.....	46
<b>2. SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>	<b>42</b>	3.2 Accessories.....	46
2.1 Installation.....	42	<b>4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....</b>	<b>47</b>
2.2 Electrical connection.....	43	4.1 Retractable knobs.....	47
2.3 Use.....	44	4.2 Control panel.....	47
2.4 Care and cleaning.....	44	<b>5. BEFORE FIRST USE.....</b>	<b>48</b>
2.5 Pyrolytic cleaning.....	45	5.1 Initial cleaning.....	48
2.6 Internal lighting.....	45	5.2 Initial preheating.....	49
2.7 Service.....	46		

# SAFETY INFORMATION

---

<b>6. DAILY USE.....</b>	<b>49</b>	<b>10.3</b>	<b>Cooking tables for test institutes..</b>	<b>63</b>	
6.1	How to set: Heating functions.....	49	<b>11. CARE AND CLEANING.....</b>	<b>65</b>	
6.2	Heating functions.....	49	11.1	Notes on cleaning.....	65
6.3	Notes on: Moist Fan Baking.....	51	11.2	How to remove: Shelf supports ...	66
6.4	How to set: Assisted Cooking.....	51	11.3	How to use: Pyrolytic Cleaning....	66
6.5	Assisted Cooking.....	52	11.4	Cleaning Reminder.....	67
<b>7. CLOCK FUNCTIONS.....</b>	<b>57</b>	11.5	How to remove and install: Door..	67	
7.1	Clock functions.....	57	11.6	How to replace: Lamp.....	69
7.2	How to set: Clock functions.....	57	<b>12. TROUBLESHOOTING.....</b>	<b>69</b>	
<b>8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....</b>	<b>59</b>	12.1	What to do if.....	69	
8.1	Inserting accessories.....	59	12.2	Service data.....	71
8.2	Food Sensor.....	59	<b>13. ENERGY EFFICIENCY.....</b>	<b>71</b>	
<b>9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....</b>	<b>61</b>	13.1	Product Information and Product Information Sheet*.....	71	
9.1	Lock.....	61	13.2	Energy saving.....	72
9.2	Automatic switch-off.....	61	<b>14. MENU STRUCTURE.....</b>	<b>72</b>	
9.3	Cooling fan.....	62	14.1	Menu.....	72
<b>10. HINTS AND TIPS.....</b>	<b>62</b>	<b>15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....</b>	<b>73</b>		
10.1	Moist Fan Baking.....	62			
10.2	Moist Fan Baking - recommended accessories.....	62			

## 1. SAFETY INFORMATION

---

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

### **1.2 General Safety**

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

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

---

### 2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

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

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

## 2.2 Electrical connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

- 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.

- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Pyrolytic cleaning



### **WARNING!**

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

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

## 2.6 Internal lighting



### **WARNING!**

Risk of electric shock.

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

# PRODUCT DESCRIPTION

---

## 2.7 Service

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

## 2.8 Disposal



### WARNING!

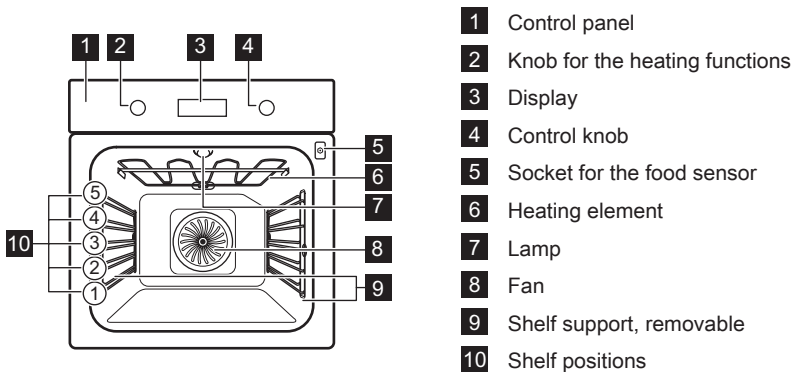
Risk of injury or suffocation.

- 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

---

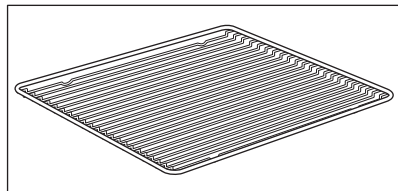
### 3.1 General overview



### 3.2 Accessories

#### Wire shelf

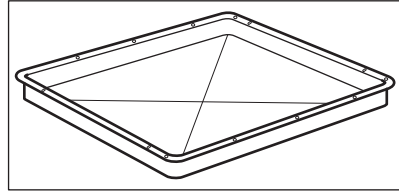
For cookware, cake tins, roasts.



# HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

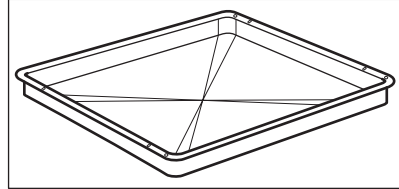
## Baking tray

For cakes and biscuits.



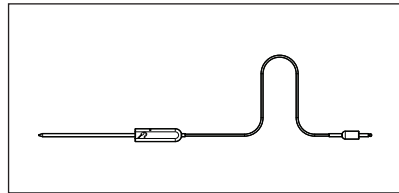
## Grill- / Roasting pan

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



## Food sensor

To measure the temperature inside food.









## 4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF




### 4.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.


### 4.2 Control panel

Control panel sensor fields					Press	Turn the knob
				OK		
Timer	Fast Heat Up	Light	Food Sensor	Confirm setting		
Select a heating function to turn on the oven.						
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.						

# BEFORE FIRST USE

	<p>When the knob for the heating functions is in the off position, the display goes to standby.</p>
	<p>When you cook, the display shows the set temperature, time of day and other available options.</p>
	<p>Display with key functions.</p>

<p><b>Timer indicators:</b></p>				
---------------------------------	---	---	---	---





<p><b>Progress bar</b> - for temperature or time. The bar is fully red when the oven reaches the set temperature.</p>	
---	---

<p><b>Food sensor indicator</b></p>	
-------------------------------------	---

## 5. BEFORE FIRST USE

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




### 5.1 Initial cleaning

<p>Before first use clean the empty oven and set the time:</p>			
			 <p><b>00:00</b> Set the time. Press OK.</p>

## 5.2 Initial preheating



Preheat the empty oven before the first use.

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



## 6. DAILY USE



**WARNING!**










Refer to Safety chapters.


### 6.1 How to set: Heating functions

Start cooking	
Step 1	Step 2
	
Select a heating function.	Set the temperature. Press OK.

### 6.2 Heating functions

## Standard heating functions

Heating function	Application
 <p><b>True Fan Cooking</b></p>	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.
 <p><b>Conventional Cooking</b></p>	To bake and roast food on one shelf position.
 <p><b>Frozen Foods</b></p>	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 <p><b>Pizza Function</b></p>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 <p><b>Bottom Heat</b></p>	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 <p><b>Defrost</b></p>	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 <p><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.
 <p><b>Grill</b></p>	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 <p><b>Turbo Grilling</b></p>	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

Heating function	Application
	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.

### 6.3 Notes on: Moist Fan Baking

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

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







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

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




### 6.4 How to set: Assisted Cooking

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









For some of the dishes you can also cook with:	The degree to which a dish is cooked:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Food Sensor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rare</li> <li>Medium</li> <li>Well done</li> </ul>









Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press <b>OK</b> .	Select the dish. Press <b>OK</b> .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.



















## 6.5 Assisted Cooking

Legend	
	Food sensor available. Place the Food sensor in the thickest part of the dish. The oven turns off when the set Food sensor temperature is reached.
	Preheat the oven before you start cooking.
	Shelf level.

When the function ends check if the food is ready.

















	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
<b>Beef</b> 				
<b>P1</b>	<b>Roast Beef, rare</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  <b>2; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Roast Beef, medium</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Roast Beef, well done</b>			~ 60 min
<b>P4</b>	<b>Steak, medium</b>	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	   <b>3; roasting dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Beef roast / braised</b> (prime rib, top round, thick flank)	1,5 - 2 kg	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	~ 120 min



	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P6	<b>Roast Beef, rare</b> (slow cooking)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 <b>2; baking tray</b> Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 75 min
P7	<b>Roast Beef, medium</b> (slow cooking)			~ 85 min
P8	<b>Roast Beef, well done</b> (slow cooking)			~ 130 min
P9	<b>Fillet, rare</b> (slow cooking)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 <b>2; baking tray</b> Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 75 min
P10	<b>Fillet, medium</b> (slow cooking)			~ 90 min
P11	<b>Fillet, done</b> (slow cooking)			~ 120 min
<b>Veal</b> 				
P12	<b>Veal roast</b> (e.g. shoulder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm thick pieces	 <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.	~ 80 min
<b>Pork</b> 				
P13	<b>Pork roast neck or shoulder</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Turn the meat after half of the cooking time.	~ 120 min
P14	<b>Pulled pork</b> (slow cooking)	1,5 - 2 kg	 <b>2; baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	~ 215 min
P15	<b>Loin, fresh</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices.	~ 55 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P16	<b>Spare Ribs</b>	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 <b>3; deep pan</b> Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.	90 min
<b>Lamb</b> 				
P17	<b>Lamb leg with bones</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  <b>2; roasting dish on baking tray</b> Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.	~ 130 min
<b>Poultry</b> 				
P18	<b>Whole chicken</b>	1 - 1,5 kg; fresh	  <b>2; casserole dish on baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	~ 60 min
P19	<b>Half chicken</b>	0,5 - 0,8 kg	  <b>3; baking tray</b> Use your favourite spices.	~ 40 min
P20	<b>Chicken breast</b>	180 - 200 g per piece	   <b>2; casserole dish on wire shelf</b> Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.	~ 25 min
P21	<b>Chicken legs, fresh</b>	-	  <b>3; baking tray</b> If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	~ 30 min
P22	<b>Duck, whole</b>	2 - 3 kg	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.	~ 100 min
P23	<b>Goose, whole</b>	4 - 5 kg	  <b>2; deep pan</b> Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.	~ 110 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
<b>Other</b> 🍷				
P24	Meat loaf	1 kg	🔪 📦 2; <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.	~ 60 min
<b>Fish</b> 🐟				
P25	Whole fish, grilled	0,5 - 1 kg per fish	🔪 📦 2; <b>baking tray</b> Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.	~ 30 min
P26	Fish fillet	-	🍲 📦 3; casserole dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.	20 min
<b>Sweet baking / desserts</b> 🍰 🍩 🥞				
P27	Cheesecake	-	📦 2; ∅ 28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>	90 min
P28	Apple cake	-	📦 3; <b>baking tray</b>	45 min
P29	Apple tart	-	📦 2; pie form on <b>wire shelf</b>	40 min
P30	Apple pie	-	📦 1; ∅ 22 cm pie form on <b>wire shelf</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	📦 3; <b>deep pan</b>	30 min
P32	Chocolate muffins	-	📦 3; muffin tray on <b>wire shelf</b>	25 min
P33	Loaf cake	-	📦 2; loaf pan on <b>wire shelf</b>	50 min
<b>Vegetable / Side dishes</b> 🥔 🥕 🌿				
P34	Baked potatoes	1 kg	📦 2; <b>baking tray</b> Put the whole potatoes with skin on baking tray.	50 min





# DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P35	Wegdes	1 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.	35 min
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1,5 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.	30 min
P37	Croquets, frozen	0,5 kg	 3; <b>baking tray</b>	25 min
P38	Pommes, frozen	0,75 kg	 3; <b>baking tray</b>	25 min
<b>Gratins, bread and pizza</b>   				
P39	Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates	1 - 1,5 kg	 2; casserole dish on <b>wire shelf</b>	45 min
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1,5 kg	 1; casserole dish on <b>wire shelf</b> Rotate the dish after half of the cooking time.	50 min
P41	Pizza fresh, thin	-	  2; <b>baking tray</b> lined with baking paper	15 min
P42	Pizza fresh, thick	-	  2; <b>baking tray</b> lined with baking paper	25 min
P43	Quiche	-	 2; baking tin on <b>wire shelf</b>	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0,8 kg	  3; <b>baking tray</b> lined with baking paper More time needed for white bread.	30 min




	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  2; baking tray lined with baking paper / wire shelf	60 min

## 7. CLOCK FUNCTIONS








### 7.1 Clock functions









Clock Function	Application
	Minute minder. When the timer ends, the signal sounds.
	Cooking time. When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
	Time Delay. To postpone the start and / or end of cooking.
	Uptimer. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.













### 7.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: OK.

# CLOCK FUNCTIONS

How to set: Minute minder			
Step 1	The display shows: 0:00 	Step 2	Step 3
			
Press: 		Set the Minute minder	Press: <b>OK</b> , 
 Timer starts counting down immediately.			

How to set: Cooking time				
Step 1	Step 2	The display shows: 0:00  STOP	Step 3	Step 4
				
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: 		Set the cooking time.	Press: <b>OK</b> , 
 Timer starts counting down immediately.				

How to set: Time Delay							
Step 1	Step 2	The display shows: the time of day  START	Step 3	Step 4	The display shows: --:--  STOP	Step 5	Step 6
							
Select the heating function.	Press repeatedly: 		Set the start time.	Press: <b>OK</b> , 		Set the end time.	Press: <b>OK</b> , 
 Timer starts counting down at a set start time.							

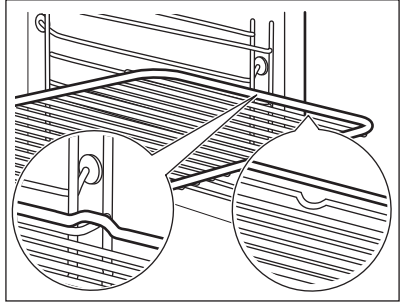
## 8. HOW TO USE: ACCESSORIES

### 8.1 Inserting accessories

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

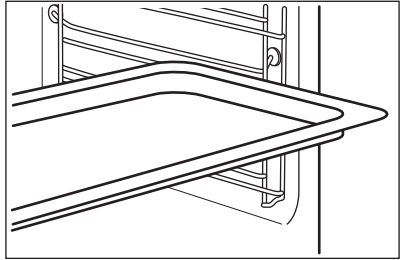
**Wire shelf:**

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



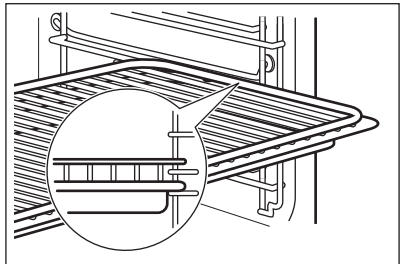
**Baking tray / Deep pan:**

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



**Wire shelf, Baking tray / Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



### 8.2 Food Sensor

Food Sensor- measures the temperature inside the food.

# HOW TO USE: ACCESSORIES

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



The oven temperature.



The core temperature.

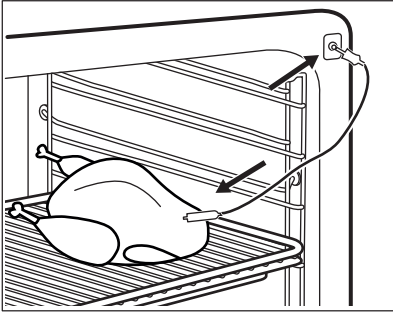
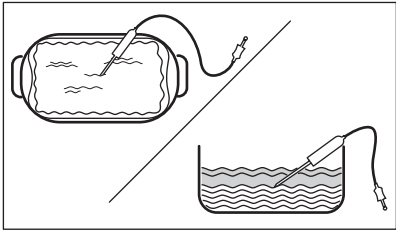
**For the best cooking results:**



Ingredients should be at room temperature.

Do not use it for liquid dishes.

During cooking it must remain in the dish.






## 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>	
<p>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.</p>	<p>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.</p>	
		
<b>Step 4</b>	<p>Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.</p>	

<b>Step 5</b>	 - press to set the core temperature of the sensor.
<b>Step 6</b>	OK - press to confirm. 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 7</b>	Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>WARNING!</b> 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 Lock

<b>This function prevents an accidental change of the oven function.</b>		
Turn it on when the oven works - the set cooking continues, the control panel is locked. Turn it on when the oven is off - the oven cannot be turned on, the control panel is locked.		
	 OK - press and hold to turn on the function. A signal sounds.	 OK - press and hold to turn it off.
 3 x  - flashes when the lock is turned on.		

### 9.2 Automatic switch-off

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

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

# HINTS AND TIPS

---

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food sensor, Time Delay.

## 9.3 Cooling fan




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

# 10. HINTS AND TIPS

---

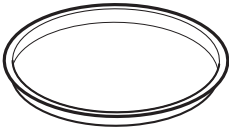
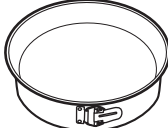


## 10.1 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.  
Use the third shelf position.

	 (°C)	 (min)
Pasta gratin	200 - 220	45 - 55
Potato gratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Bread pudding	190 - 200	55 - 70
Rice pudding	170 - 190	45 - 60
Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin)	160 - 170	70 - 80
White bread	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories







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

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

## 10.3 Cooking tables for test institutes

### Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

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





# HINTS AND TIPS



## BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits








Use the third shelf position.

		 (°C)	 (min)
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 40
Short bread / Pastry strips, preheat the empty oven	Conventional Cooking	160	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 35
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30



## MULTILEVEL BAKING. Biscuits

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



Preheat the empty oven for 5 minutes.



Grill with the maximum temperature setting.



(min)



Toast

Grill

1 - 3

5

Beef steak, turn halfway through

Grill

24 - 30

4

## 11. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning



**Cleaning Agents**

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.




**Everyday Use**

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

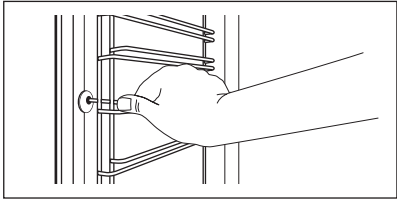
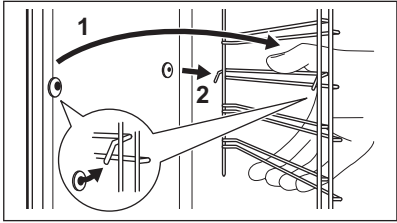
Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.

# CARE AND CLEANING

 <p><b>Accessories</b></p>	<p>Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p>
	<p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>

## 11.2 How to remove: Shelf supports


Remove the shelf supports to clean the oven.

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




## 11.3 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.

 <p><b>WARNING!</b> There is a risk of burns.</p>
---


 <p><b>CAUTION!</b> 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.</p>
--

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.

Pyrolytic Cleaning	
<b>Step 1</b>	Enter menu: Cleaning  .
Option	Duration
C1 - Light cleaning	1 h
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	3 h
<b>Step 2</b>	OK - press to select the cleaning programme.
<b>Step 3</b>	OK - press to start the cleaning.
<b>Step 4</b>	After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
 During the cleaning the oven lamp is off.	
When the oven is at the set temperature, the door locks. Until the door unlocks the display shows:  .	

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

The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.	
 flashes in the display for 5 sec after each cooking session.	To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

## 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.

# CARE AND CLEANING



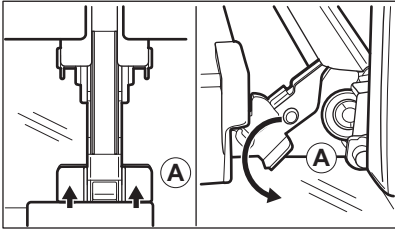
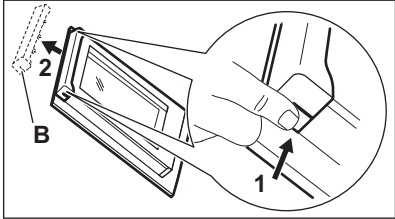
## WARNING!

The door is heavy.



## CAUTION!

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

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

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

### Top lamp

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

## 12. TROUBLESHOOTING



**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

<b>The oven does not turn on or does not heat up</b>	
Problem	Check if...
You cannot activate or operate the oven.	The oven is correctly connected to an electrical supply.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.

# TROUBLESHOOTING



## The oven does not turn on or does not heat up

The oven does not heat up.	The oven door is closed.
The oven does not heat up.	The fuse is not blown.
The oven does not heat up.	The Lock is off.



## Components

Problem	Check if...
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is turned on.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The Food sensor does not operate.	The plug of the Food sensor is fully inserted into the socket.



## Error codes

The display shows...	Check if...
Err C2	You removed the Food sensor plug from the socket.
Err C3	The oven door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The oven door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
00:00	There was a power cut. Set the time of day.

If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the oven. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

## 12.2 Service data

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

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

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

## 13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	BPE548070B 944188598
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	71 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	35.0 kg

# MENU STRUCTURE

---

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

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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

## 13.2 Energy saving



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

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

When possible, do not preheat the oven before cooking.

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

### **Cooking with fan**

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

### **Residual heat**

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

### **Keep food warm**

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

The residual heat indicator or temperature appears on the display.

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

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

### **Moist Fan Baking**

Function designed to save energy during cooking.

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

## 14. MENU STRUCTURE






---

### 14.1 Menu





- select to enter the Menu.

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
--------	--------	--------	--------	--------

	 OK	 O1 - O12	 OK	
Select the Menu, Settings.	Confirm setting.	Select the setting.	Confirm setting.	Adjust the value and press OK.

Settings					
O1	Time of day	Change	O2	Display brightness	1 - 5
O3	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	O4	Buzzer volume	1 - 4
O5	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop 2 - Alarm	O6	Uptimer	On / Off
O7	Light	On / Off	O8	Fast Heat Up	On / Off
O9	Cleaning Reminder	On / Off	O10	Demo mode	Activation code: 2468
O11	Software version	Check	O12	Reset all settings	Yes / No

## 15. 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)



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My AEG Kitchen**.



## 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.....75</b>	<b>2.7 Service.....81</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....75	<b>2.8 Mise au rebut.....81</b>
1.2 Sécurité générale.....76	<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....82</b>
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....77</b>	3.1 Vue d'ensemble.....82
2.1 Installation.....77	3.2 Accessoires.....82
2.2 Branchement électrique.....78	<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....83</b>
2.3 Utilisation.....79	4.1 Manettes rétractables.....83
2.4 Entretien et Nettoyage.....80	4.2 Bandeau de commande.....83
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....80	
2.6 Éclairage interne.....81	

<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>84</b>	<b>10.2</b> Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	<b>99</b>
5.1 Nettoyage initial.....	84	<b>10.3</b> Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	99
5.2 Préchauffage initial.....	84		
<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>85</b>	<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>101</b>
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	85	11.1 Remarques concernant l'entretien.....	101
6.2 Modes de cuisson.....	85	11.2 Comment retirer : Supports de grille .....	102
6.3 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	86	11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	102
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	87	11.4 Nettoyage conseillé.....	103
6.5 Cuisson assistée.....	87	11.5 Comment démonter et installer : Port e.....	103
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>93</b>	11.6 Comment remplacer : Éclairage	105
7.1 Fonctions de l'horloge.....	93	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>105</b>
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	93	12.1 Que faire si.....	105
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>95</b>	12.2 Données de maintenance.....	107
8.1 Insertion des accessoires.....	95	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>107</b>
8.2 Sonde de cuisson.....	95	13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	107
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>97</b>	13.2 Économie d'énergie.....	108
9.1 Touches Verrouil.....	97	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>109</b>
9.2 Arrêt automatique.....	97	14.1 Menu .....	109
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	98	<b>15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>110</b>
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>98</b>		
10.1 Circulation d'air humide.....	98		

## 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

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

## 2.2 Branchement électrique



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

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

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

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



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### **AVERTISSEMENT!**

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

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

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.

- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage interne



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution !

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut

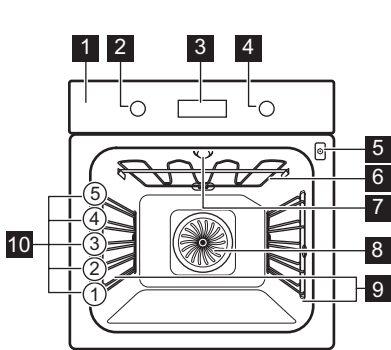


**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble

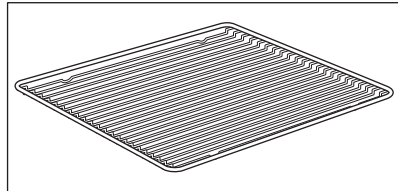


- 1 Bande de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Prise pour la sonde à viande
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

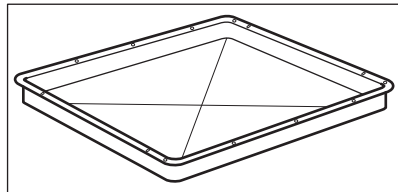
#### Grille métallique

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



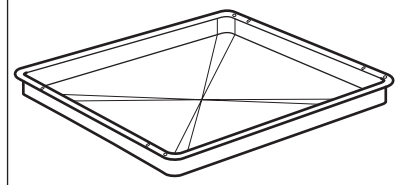
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



#### Plat à rôtir

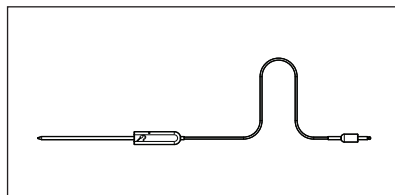
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

## Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.









## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 4.1 Manettes rétractables

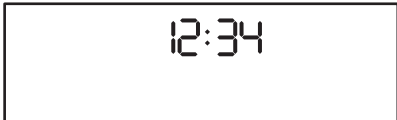

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

### 4.2 Bandeau de commande

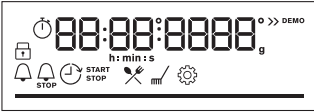
Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
				OK		
Minuteur	Pré-chauffage rapide	Eclairage four	Sonde de cuisson	Confirmez la configuration		

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.


Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.

	Lorsque la manette des modes de cuisson est en position Arrêt, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique la température réglée, l'heure et d'autres options disponibles.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION


	Affichage avec les principales fonctions.
---	---

<b>Voyants du minuteur :</b>				
------------------------------	---	---	---	---





<b>Barre de progression</b> - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque le four atteint la température réglée.	
--	---

<b>Sonde de cuisson Voyant</b>	
--------------------------------	---



## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 <b>AVERTISSEMENT!</b> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.
---

### 5.1 Nettoyage initial

<b>Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée :</b>			
			 <b>0:00.</b> Réglez l'heure. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .


### 5.2 Préchauffage initial


 <b>Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.</b>	
<b>Étape 1</b>	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
<b>Étape 2</b>	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.



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

### Étape 3

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

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




## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.










### 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Pour lancer la cuisson	
Étape 1	Étape 2
 	 °C
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .

### 6.2 Modes de cuisson

#### Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.

Mode de cuisson	Application
 <p><b>Chauffage Haut/Bas</b></p>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <p><b>Plats Surgelés</b></p>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <p><b>Fonction Pizza</b></p>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <p><b>Cuisson de sole</b></p>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 <p><b>Décongélation</b></p>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <p><b>Circulation d'air humide</b></p>	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.
 <p><b>Gril</b></p>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <p><b>Turbo gril</b></p>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <p><b>Menu</b></p>	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

## 6.3 Remarques sur : Circulation d'air humide

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





La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

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



## 6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.


Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :	Le niveau de cuisson du plat :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonde de cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saignant</li> <li>• À point</li> <li>• Bien cuit</li> </ul>

Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
			
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.











## 6.5 Cuisson assistée










Légende	
	<p>Sonde de cuisson disponible. Placez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du plat.</p> <p>Le four s'éteint lorsque la température définie de la Sonde de cuisson est atteinte.</p>
	<p>Préchauffez le four avant de commencer la cuisson.</p>

# UTILISATION QUOTIDIENNE

















Légende	
	Niveau de grille.
























Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
<b>Bœuf</b> 				
P1	<b>Rôti de bœuf, saignant</b>	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 40 min
P2	<b>Rôti de bœuf, à point</b>			~ 50 min
P3	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b>			~ 60 min
P4	<b>Steak de bœuf, à point</b>	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	   3 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 15 min
P5	<b>Bœuf rôti/braisé</b> (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	~ 120 min
P6	<b>Rôti de bœuf, saignant</b> (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 75 min
P7	<b>Rôti de bœuf, à point</b> (cuisson basse température)			~ 85 min
P8	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> (cuisson basse température)			~ 130 min

















	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P9	<b>Filet, saignant</b> (cuisson basse température)	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 75 min
P10	<b>Filet, à point</b> (cuisson basse température)			~ 90 min
P11	<b>Filet, bien cuit</b> (cuisson basse température)			~ 120 min
<b>Veau</b> 				
P12	<b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.	~ 80 min
<b>Porc</b> 				
P13	<b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>	1,5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	~ 120 min
P14	<b>Émincé de porc</b> (cuisson lente)	1,5 - 2 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 215 min
P15	<b>Longe, fraîche</b>	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	~ 55 min
P16	<b>Travers</b>	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	 3 <b>plat profond</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	90 min
<b>Agneau</b> 				



# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P17	<b>Gigot d'agneau avec os</b>	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	~ 130 min
<b>Volaille</b> 				
P18	<b>Poulet entier</b>	1 - 1,5 kg ; frais	  2 ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 60 min
P19	<b>Demi poulet</b>	0,5 - 0,8 kg	  3 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées.	~ 40 min
P20	<b>Escalope de poulet</b>	180 - 200 g par pièce	  2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	~ 25 min
P21	<b>Cuisses de poulet, fraîches</b>	-	  3 ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	~ 30 min
P22	<b>Canard entier</b>	2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.	~ 100 min
P23	<b>Oie entière</b>	4 - 5 kg	  2 ; <b>plat profond</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.	~ 110 min
<b>Autres</b> 				

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P24	Rôti haché	1 kg	  2 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées.	~ 60 min
<b>Poisson</b> 				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	  2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.	~ 30 min
P26	Filet de poisson	-	  3 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.	20 min
<b>Gâteaux/desserts</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique	90 min
P28	Gâteau aux pommes	-	 3 ; plateau de cuisson	45 min
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur grille métallique	40 min
P30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  moule à tarte de 22 cm sur grille métallique	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 ; plat profond	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 3 ; bac à muffins sur grille métallique	25 min
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique	50 min
<b>Légumes/Garnitures</b>   				
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.	50 min





# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P35	Quartiers	1 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.	35 min
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes surgelées	0,5 kg	 3 ; plateau de cuisson	25 min
P38	Pommes, surgelées	0,75 kg	 3 ; plateau de cuisson	25 min
<b>Gratins, pain et pizza</b>   				
P39	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches	1 - 1,5 kg	 2 ; cocotte sur grille métallique	45 min
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1,5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.	50 min
P41	Pizza fraîche, fine	-	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé	15 min
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé	25 min
P43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métallique	45 min
P44	Baguette/ Ciabatta/Pain blanc	0,8 kg	  3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.	30 min




	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P45	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un mou- le à pain	1 kg	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé / grille métallique	60 min

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Fonctions de l'horloge






Fonctions de l'horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
	Départ différé. Pour différer le début et/ou la fin de la cuisson.
	Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.


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

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Régalez l'horloge.	Appuyez sur OK.







# FONCTIONS DE L'HORLOGE


## Comment régler Minuteur

Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3	
				
Appuyez sur : 			Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.










 Le minuteur commence son décompte immédiatement.


## Comment régler Heure de cuisson

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4	
					
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 			Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

## Comment régler Départ différé

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉ- MAR- RER	Étape 3	Étape 4	L'affichage indique : --:--  AR- RÊTER	Étape 5	Étape 6		
									
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 			Réglez l'heure de départ.		Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

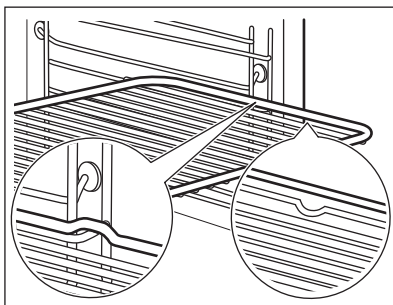
## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

### 8.1 Insertion des accessoires

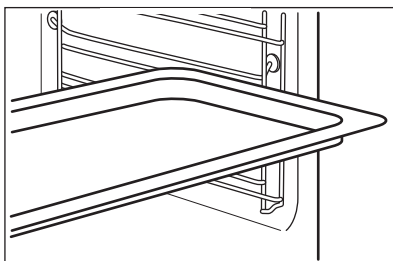
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

**Grille métallique:**

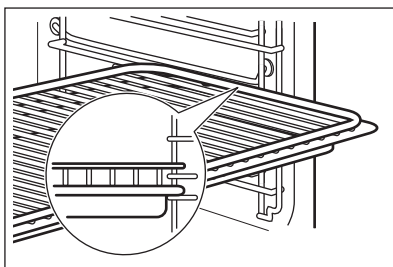
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.

**Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

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

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



### 8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments.

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Il y a deux températures à régler :



La température du four.



La température au cœur.

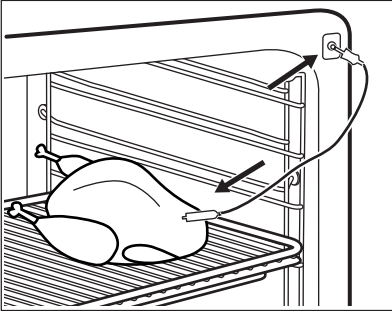
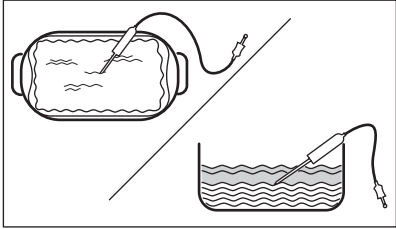
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :



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.






## Comment utiliser : Sonde de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
<b>Étape 3</b>	Insérez : Sonde de cuisson.
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.	Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.
	
<b>Étape 4</b>	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.

<b>Étape 5</b>	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
<b>Étape 6</b>	OK - appuyez pour confirmer. 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.
<b>Étape 7</b>	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>AVERTISSEMENT!</b>              Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.           </div>



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Touches Verrouil.

<b>Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.</b>		
Activez-la lorsque le four est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé. Activez-la lorsque le four est éteint - le four ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.		
	 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.	 OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.
 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.		



### 9.2 Arrêt automatique

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

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

# CONSEILS

---

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

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

## 9.3 Ventilateur de refroidissement




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

# 10. CONSEILS

---




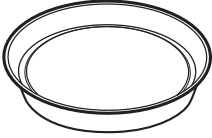
## 10.1 Circulation d'air humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous. Utilisez le troisième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagnes	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80
Pain Blanc	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Circulation d'air humide - accessoires recommandés







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

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

## 10.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

### Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

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





# CONSEILS



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








Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	160	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30



## CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

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



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



Pain grillé

Gril

1 - 3

5

Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson

Gril

24 - 30

4

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien



**Agents nettoyeurs**

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

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.




**Utilisation quotidienne**

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

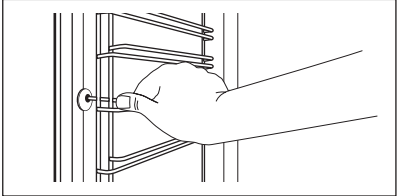
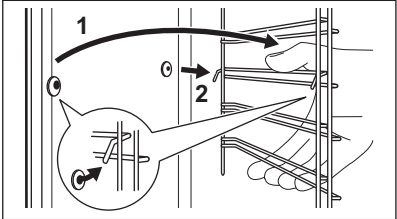
Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

## 11.2 Comment retirer : Supports de grille


Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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

## 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse




Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

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

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

### Avant le Nettoyage par pyrolyse :

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


Nettoyage par pyrolyse	
Étape 1	Ouvrez le menu : Nettoyage  .
Option	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	3 h
Étape 2	OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.
Étape 3	OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.
Étape 4	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
<p> Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.</p> <p>Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .</p>	

### Une fois le nettoyage terminé :

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

## 11.4 Nettoyage conseillé

### Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.	Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.
---	---

## 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.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE



## 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.	


## 12. DÉPANNAGE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

 <b>Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas</b>	
Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.



## Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas

Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est fermée.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.



## Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Circulation d'air humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
La Sonde de cuisson ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise.



## Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
Err C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.
Err C3	La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte du four est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
0:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.



## Codes d'erreur

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

## 12.2 Données de maintenance

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

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

**Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :**

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE548070B 944188598
Indice d'efficacité énergétique	81.2
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	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

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

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

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

## 13.2 Économie d'énergie



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

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

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

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

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

### **Cuisson avec ventilation**

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

### **Chaleur résiduelle**

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### **Maintien des aliments au chaud**

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

### **Cuisson avec l'éclairage éteint**

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



### **Circulation d'air humide**






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

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

## 14. STRUCTURE DES MENUS

### 14.1 Menu



	 - sélectionnez pour accéder au Menu .
---	---

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
	 OK	 O1 - O12	 OK	
Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.

Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt 2 - Alarme	O6	Compteur	Marche / Arrêt
O7	Eclairage four	Marche / Arrêt	O8	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
O9	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt	O10	Mode démo	Code d'activation : 2468
O11	Version du logiciel	Contrôle	O12	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

### 15. 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)**



Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung laden Sie die App **My AEG Kitchen** herunter.






## 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>112</b>	<b>2.6 Innenbeleuchtung.....</b>	<b>118</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	112	<b>2.7 Wartung.....</b>	118
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	113	<b>2.8 Entsorgung.....</b>	118
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....</b>	<b>114</b>	<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....</b>	<b>119</b>
2.1 Montage.....	114	3.1 Gesamtansicht.....	119
2.2 Elektrischer Anschluss.....	115	3.2 Zubehör.....	119
2.3 Gebrauch.....	116	<b>4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES     BACKOFENS.....</b>	<b>120</b>
2.4 Reinigung und Pflege.....	117	4.1 Versenkbare Knöpfe.....	120
2.5 Pyrolysereinigung.....	117		

4.2 Bedienfeld.....	120	10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....	135
<b>5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....</b>	<b>121</b>	10.3 Gartabellen für Prüfinstitute.....	136
5.1 Erste Reinigung.....	121	<b>11. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>138</b>
5.2 Erstes Vorheizen.....	121	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	138
<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....</b>	<b>122</b>	11.2 Entfernen: Einhängegitter .....	139
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	122	11.3 Benutzung:	
6.2 Ofenfunktionen.....	122	Pyrolytische Reinigung.....	139
6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	123	11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen....	140
6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	124	11.5 Aus- und Einbau: Tür.....	141
6.5 Koch-Assistent.....	124	11.6 Austausch: Lampe.....	142
<b>7. UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>130</b>	<b>12. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>143</b>
7.1 Uhrfunktionen.....	130	12.1 Was zu tun ist, wenn .....	143
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	130	12.2 Servicedaten.....	144
<b>8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....</b>	<b>131</b>	<b>13. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>144</b>
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	131	13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*.....	144
8.2 Temperatursensor.....	132	13.2 Energiesparen.....	145
<b>9. ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>	<b>134</b>	<b>14. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>146</b>
9.1 Verriegelung.....	134	14.1 Menü.....	146
9.2 Automatische Abschaltung.....	134	<b>15. UMWELTTIPPS.....</b>	<b>147</b>
9.3 Kühlgebläse.....	135		
<b>10. TIPPS UND HINWEISE.....</b>	<b>135</b>		
10.1 Feuchte Umluft.....	135		

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

---

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

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

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu 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 Garraum.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### 2.1 Montage

**WARNUNG!**

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

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

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

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

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

# SICHERHEITSSANWEISUNGEN

---

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

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

## 2.5 Pyrolysereinigung



### **WARNUNG!**

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

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

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

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

## 2.6 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung



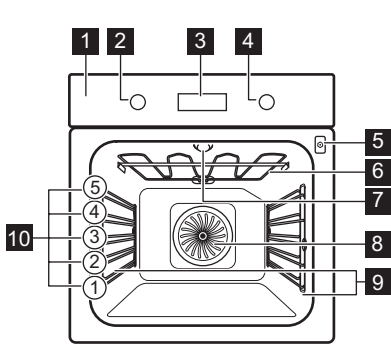
### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht

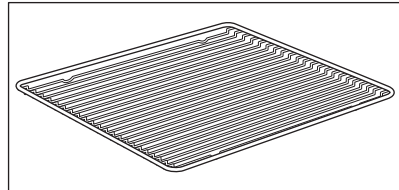


- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Buchse für den Temperatursensor
- 6** Heizelement
- 7** Lampe
- 8** Ventilator
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

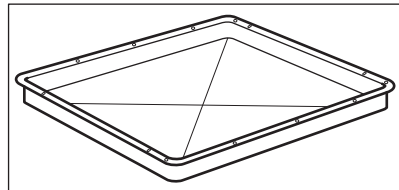
#### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



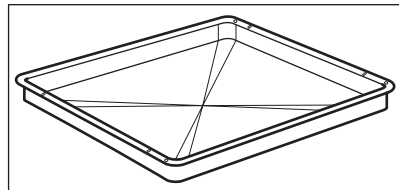
#### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



#### Brat- und Fettpfanne

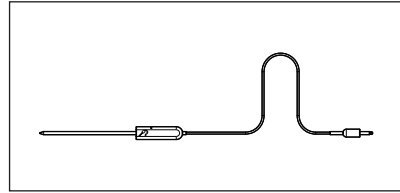
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

## Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



## 4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

### 4.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

### 4.2 Bedienfeld

Sensorfelder des Bedienfelds					Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
				OK		
Kurzzeitwecker	Schnellaufheizung	Backofenbeleuchtung	Temperatursensor	Bestätigen Sie die Einstellung		
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.						

	Wenn sich der Einstellknopf für die Ofenfunktionen in der Aus-Position befindet, schaltet das Display in den Standby-Modus.
	Wenn Sie kochen, zeigt das Display die eingestellte Temperatur, Uhrzeit und andere verfügbare Optionen an.

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

	Display mit Tastenfunktionen.
--	-------------------------------

Timer-Anzeigen:				
-----------------	--	--	--	--

<b>Fortschrittsbalken</b> - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.	
---	--

Temperatursensor Kontrolllampe	
--------------------------------	--

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

### 5.1 Erste Reinigung

<b>Reinigen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme und stellen Sie die Zeit ein:</b>			
			 <b>00:00 angezeigt.</b> Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.

### 5.2 Erstes Vorheizen


	<b>Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.</b>		
<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.		

# TÄGLICHER GEBRAUCH




Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

**Schritt 2**

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

**Schritt 3**

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

**i** 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

#### Beginnen Sie mit dem Kochen

**Schritt 1**



Wählen Sie eine Ofenfunktion.


**Schritt 2**












Stellen Sie die Temperatur ein.  
Drücken Sie **OK**.

### 6.2 Ofenfunktionen

#### Standard-Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Heißluft</b>	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

Ofenfunktion	Gerät
 <p><b>Ober-/Unterhitze</b></p>	<p>Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.</p>
 <p><b>Tiefkühlgerichte</b></p>	<p>Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.</p>
 <p><b>Pizzastufe</b></p>	<p>Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.</p>
 <p><b>Unterhitze</b></p>	<p>Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.</p>
 <p><b>Auftauen</b></p>	<p>Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.</p>
 <p><b>Feuchte Umluft</b></p>	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.</p>
 <p><b>Heißluftgrillen</b></p>	<p>Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.</p>
 <p><b>Menü</b></p>	<p>Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.</p>

## 6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

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





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

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



## 6.4 Einstellung: Koch-Assistent


Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:	Die Garstufe für die Speise:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatursensor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blutig</li> <li>• Mittel</li> <li>• Durch</li> </ul>






Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Koch-Assistent. Drücken Sie <b>OK</b> .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie <b>OK</b> .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

## 6.5 Koch-Assistent










Legende	
	Temperatursensor verfügbar. Platzieren Sie Temperatursensor im dicksten Teil des Gerichts. Der Backofen schaltet sich ab, wenn die eingestellte Temperatursensor Temperatur erreicht ist.
	Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.




















Legende	
	Einschubebene.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.























	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
<b>Rindfleisch</b> 🍖				
P1	<b>Roastbeef, blutig</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	🔪  2; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	~ 40 Min.
P2	<b>Roastbeef, rosa</b>			~ 50 Min.
P3	<b>Roastbeef, durch</b>			~ 60 Min.
P4	<b>Steak, rosa</b>	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	🔪   3; Bräter auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	~ 15 Min.
P5	<b>Rinderbraten/ geschmort</b> (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	🔪  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	~ 120 Min.
P6	<b>Roastbeef, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	🔪  2; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	~ 75 Min.
P7	<b>Roastbeef, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)			~ 85 Min.
P8	<b>Roastbeef, durch</b> (Niedertemperatur-Garen)			~ 130 Min.


















# TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P9	<b>Filet, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 <b>2; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	~ 75 Min.
P10	<b>Filet, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)			~ 90 Min.
P11	<b>Filet, fertig</b> (Niedertemperatur-Garen)			~ 120 Min.
<b>Kalb</b> 				
P12	<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	 <b>2; Bräter auf Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.	~ 80 Min.
<b>Schweinefleisch</b> 				
P13	<b>Schweinebraten oder Schulter</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2; Bräter auf Kombirost</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	~ 120 Min.
P14	<b>Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen)	1,5 - 2 kg	 <b>2; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	~ 215 Min.
P15	<b>Lende, frisch</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 <b>2; Bräter auf Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	~ 55 Min.
P16	<b>Rippchen</b>	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Rippchen	 <b>3; tiefe Pfanne</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	90 Min.
<b>Lamm</b> 				

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P17	Lammkeule mit Knochen	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	  2; Bräter auf <b>Backblech</b> Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	~ 130 Min.
<b>Geflügel</b> 				
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1,5 kg; frisch	  2; Auflaufform auf <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	~ 60 Min.
P19	Halbes Hähnchen	0,5 - 0,8 kg	  3; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	~ 40 Min.
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	   2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	~ 25 Min.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	  3; <b>Backblech</b> Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.	~ 30 Min.
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.	~ 100 Min.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	  2; <b>tiefe Pfanne</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.	~ 110 Min.
<b>Sonstige</b> 				
P24	Hackbraten	1 kg	  2; <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	~ 60 Min.





# TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
<b>Fisch</b> 				
P25	<b>Ganzer Fisch, gegrillt</b>	0,5 - 1 kg pro Fisch	  <b>2; Backblech</b> Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	~ 30 Min.
P26	<b>Fischfilet</b>	-	  <b>3; Auflaufform auf Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	20 Min.
<b>Süßes Backen/Desserts</b>   				
P27	<b>Käsekuchen</b>	-	 <b>2; </b> Springform 28 cm auf <b>Kombirost</b>	90 Min.
P28	<b>Apfelkuchen</b>	-	 <b>3; Backblech</b>	45 Min.
P29	<b>Apfelkuchen</b>	-	 <b>2; Kuchenform auf Kombirost</b>	40 Min.
P30	<b>Apfelkuchen</b>	-	 <b>1; </b> 22 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b>	60 Min.
P31	<b>Brownies</b>	2 kg	 <b>3; tiefe Pfanne</b>	30 Min.
P32	<b>Schokoladenmuffins</b>	-	 <b>3; Muffin-Blech auf Kombirost</b>	25 Min.
P33	<b>Brotkuchen</b>	-	 <b>2; Brotpfanne auf Kombirost</b>	50 Min.
<b>Gemüse / Beilagen</b>   				
P34	<b>Ofenkartoffeln</b>	1 kg	 <b>2; Backblech</b> Die ganzen Kartoffeln mit der Haut auf das Backblech geben.	50 Min.
P35	<b>Wegdes</b>	1 kg	 <b>3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.	35 Min.




	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.
P37	Kroketten, gefroren	0,5 kg	 3; <b>Backblech</b>	25 Min.
P38	Pommes frites, gefroren	0,75 kg	 3; <b>Backblech</b>	25 Min.
<b>Gratins, Brot und Pizza</b>   				
P39	Fleisch/ Gemüsela- sagne mit tro- ckenen Nu- delplatten	1 - 1,5 kg	 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P40	Kartoffelgra- tin (rohe Kar- toffeln)	1 - 1,5 kg	 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.	50 Min.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier aus- gekleidet	15 Min.
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier aus- gekleidet	25 Min.
P43	Quiche	-	 2; Backform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P44	Baguette/ Ciabatta/ Weißbrot	0,8 kg	  3; <b>Backblech</b> mit Backpapier aus- gekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.	30 Min.
P45	Alle Getreide/ Roggen/dunk- les Brot, alle Getreide in Kastenform	1 kg	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier aus- gekleidet / <b>Kombirost</b>	60 Min.







## 7. UHRFUNKTIONEN







### 7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
	Kurzzeit-Wecker. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
	Garzeitdauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
	Zeitvorwahl. Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
	Uptimer. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.

### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Tageszeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. 	Schritt 2	Schritt 3
			
Drücken Sie: 	Stellen Sie Kurzzeit-Wecker	Drücken Sie: OK.	
 Der Countdown des Timers startet umgehend.			

Einstellung: Garzeitdauer				
Schritt 1	Schritt 2	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt.  STOP	Schritt 3	Schritt 4
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers startet umgehend.				

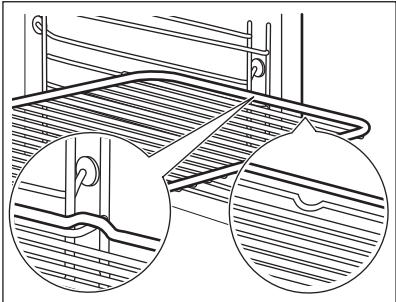
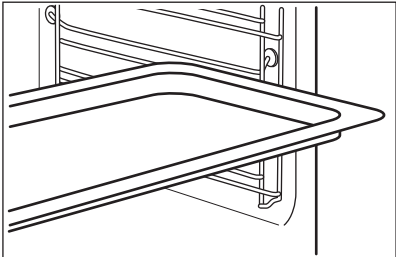
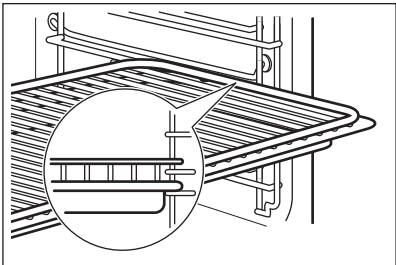
Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	Schritt 2	Das Display zeigt die Uhrzeit an  START	Schritt 3	Schritt 4	Im Display wird Folgendes angezeigt: ---:--  STOPP	Schritt 5	Schritt 6
							
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.							

## 8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs


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

# VERWENDUNG: ZUBEHÖR

<p><b>Kombirost:</b> Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.</p>	
<p><b>Backblech / Auflauffanne:</b> Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	
<p><b>Kombirost, Backblech / Auflauffanne:</b> Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.</p>	

## 8.2 Temperatursensor

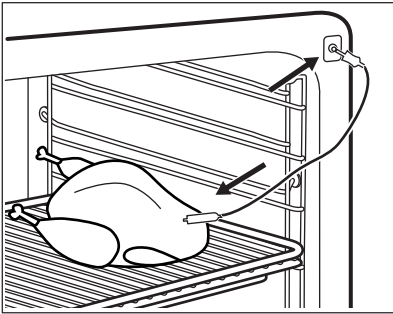
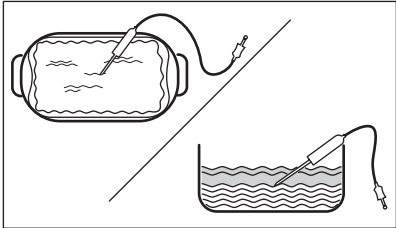

Temperatursensor misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:	
<p>°C Die Backofentemperatur.</p>	<p> Die Backofentemperatur.</p>


## Für beste Garergebnisse:

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

## 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>	
Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor in der Speise befinden.	Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu etwas Festes. Verwenden Sie den Rand des Gerichts, um den Silikongriff der Temperatursensor zu stützen. Die Spitze der Temperatursensor darf den Boden der Backform nicht berühren.	
		
<b>Schritt 4</b>	Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.	
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie  , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.	

# ZUSATZFUNKTIONEN

<b>Schritt 6</b>	<p>OK - Zur Bestätigung drücken. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.</p>
<b>Schritt 7</b>	<p>Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>WARNUNG!</b> Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.</p> </div>



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN


### 9.1 Verriegelung

<b>Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.</b>		
<p>Einschalten, wenn der Backofen in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Einschalten, wenn der Backofen ausgeschaltet ist – der Backofen kann nicht eingeschaltet werden, das Bedienfeld ist verriegelt.</p>		
	<p> OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.</p>	<p> OK – gedrückt halten, um sie auszuschalten.</p>
<p> 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.</p>		

### 9.2 Automatische Abschaltung

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

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

 (°C)	 (Std.)
250 - max.	3

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




## 9.3 Kühlgebläse

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

# 10. TIPPS UND HINWEISE

## 10.1 Feuchte Umluft

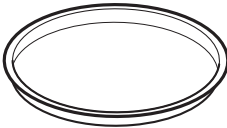
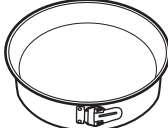


Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen. Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Nudelgratin	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brotpudding	190 - 200	55 - 70
Milchreis	170 - 190	45 - 60
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80
Weißbrot	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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







# TIPPS UND HINWEISE

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

## 10.3 Gartabellen für Prüfinstitute

### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.





 <b>BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen








Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

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



## BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

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

# REINIGUNG UND PFLEGE



Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.



Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.



(Min.)



Toast

Grill

1 - 3

5

Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden

Grill

24 - 30

4

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungs-  
mittel

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.


Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Ge-  
brauch

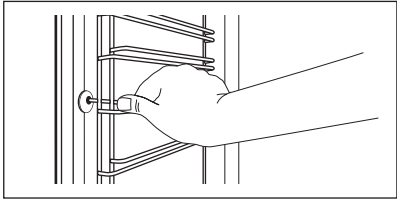
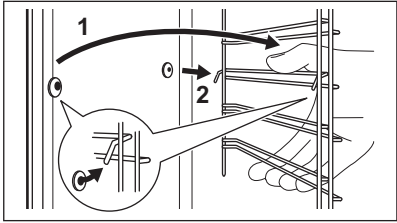
Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.

 <p><b>Zubehör</b></p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>


## 11.2 Entfernen: Einhängegitter


Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

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

## 11.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung




Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

	<p><b>WARNUNG!</b> Es besteht das Risiko von Verbrennungen.</p>
--	---

	<p><b>VORSICHT!</b> Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.</p>
--	--


Vor dem Pyrolytische Reinigung:		
<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p>	<p>Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren Eihängegitter.</p>	<p>Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.</p>

# REINIGUNG UND PFLEGE

Pyrolytische Reinigung	
<b>Schritt 1</b>	Menü eingeben: Reinigung  .
Option	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	3 h
<b>Schritt 2</b>	OK - drücken, um das Reinigungsprogramm auszuwählen.
<b>Schritt 3</b>	OK - Drücken, um die Reinigung zu starten.
<b>Schritt 4</b>	Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.
 Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet.	
Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an:  .	

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

Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.	
 blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.	Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

## 11.5 Aus- und Einbau: Tür

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



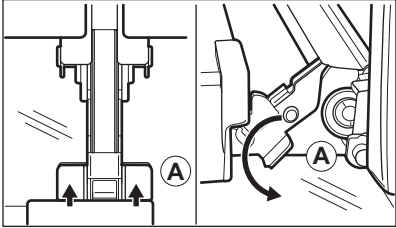
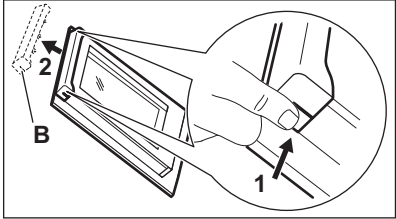
### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

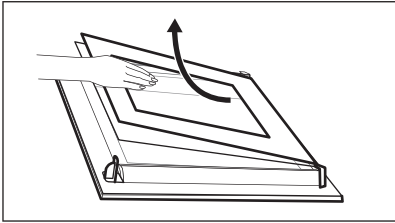


### VORSICHT!

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

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

# REINIGUNG UND PFLEGE

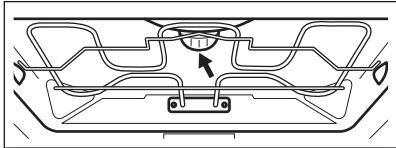
<b>Schritt 7</b>	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
<b>Schritt 8</b>	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
<b>Schritt 9</b>	Setzen Sie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

## 11.6 Austausch: Lampe

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

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

## Obere Lampe

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

## 12. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



#### Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.




#### Komponenten

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Der Temperatursensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Temperatursensor ist vollständig in die Buchse eingesteckt.



#### Fehlercodes

Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
--------------------------	---------------------------------------

 Fehlercodes	
Err C2	Sie haben den Temperatursensor Stecker aus der Buchse entfernt.
Err C3	Die Backofen-Tür ist geschlossen und die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.	

## 12.2 Servicedaten

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

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

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

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt\*

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BPE548070B 944188598

Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	71 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	35.0 kg

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

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

## 13.2 Energiesparen



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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

### **Garen mit Heißluft**

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

### **Restwärme**

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

# MENÜSTRUKTUR

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

## Warmhalten von Speisen

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

## Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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



## Feuchte Umluft







Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

# 14. MENÜSTRUKTUR

## 14.1 Menü

	 - Wählen Sie , um die Menü einzugeben.
---	--



Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 	 OK	 <b>O1 - O12</b>	 OK	
Wählen Sie Menü, Einstellungen.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Wählen Sie die Einstellung.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie <b>OK</b> .

Einstellungen					
O1	Uhrzeit	Ändern	O2	Helligkeit	1 - 5
O3	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ausschalten	O4	Lautstärke	1 - 4

## Einstellungen

O5	Temperatursensor Aktion	1 - Alarm und Stopp 2 - Alarm	O6	Uptimer	Ein / Aus
O7	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus	O8	Schnellaufheizung	Ein / Aus
O9	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus	O10	DEMO	Aktivierungscode: 2468
O11	Softwareversion	Prüfen	O12	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

## 15. UMWELTTIPPS

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

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



867370440-B-092022



**AEG**