

▶ BSE792280M
BSE79228BM
BSK792280B
BSK792280M
BSK792280T

NL **Gebruiksaanwijzing**
Stoomoven

EN **User Manual**
Steam oven

FR **Notice d'utilisation**
Four vapeur

DE **Benutzerinformation**
Dampfgarer

PL **Instrukcja obsługi**
Piekarnik parowy

USER MANUAL



AEG

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3	4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....	10
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	4	4.1 Bedieningspaneel.....	10
1.2 Algemene veiligheid.....	4	4.2 Display.....	11
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5	5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	13
2.1 Installeren.....	5	5.1 Eerste reiniging.....	13
2.2 Elektrische aansluiting.....	6	5.2 Eerste verbinding.....	13
2.3 Gebruik.....	7	5.3 Eerste voorverwarming.....	13
2.4 Onderhoud en reiniging.....	8	5.4 Instellen: Waterhardheid.....	13
2.5 Bereiding met stoom.....	8	6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	14
2.6 Binnenverlichting.....	8	6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	14
2.7 Service.....	9	6.2 Waterreservoir.....	15
2.8 Verwijdering.....	9	6.3	
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9	Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterr	
3.1 Algemeen overzicht.....	9	eservoir.....	16
3.2 Accessoires.....	10		

6.4 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie.....	16	11.4 Reinigingsherinnering.....	36
6.5 Instellen: SousVide-koken.....	18	11.5 Hoe schoon te maken: Waterreservoir.....	36
6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent... ..	19	11.6 Gebruik: Ontkalken.....	37
6.7 Verwarmingsfuncties.....	19	11.7 Ontkalkmelder.....	38
6.8 Notities over: Warmelucht (vochtig).....	23	11.8 Gebruik: Spoelen.....	38
7. KLOKFUNCTIES.....	23	11.9 Droogherinnering.....	39
7.1 Omschrijving klokfuncties.....	23	11.10 Ga als volgt te werk voor gebruik: Drogen.....	39
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	23	11.11 Verwijderen en installeren: Deur.....	39
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....	25	11.12 Hoe te vervangen: Lamp.....	40
8.1 Accessoires plaatsen.....	25	12. PROBLEEMOPLOSSING.....	41
8.2 Voedselsensor.....	26	12.1 Wat te doen als.....	41
9. EXTRA FUNCTIES.....	28	12.2 Hoe te beheren: Foutcodes.....	43
9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten.....	28	12.3 Servicegegevens.....	44
9.2 Toetsenblokkering.....	28	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	45
9.3 Automatische uitschakeling.....	29	13.1 Productinformatie en productinformatieblad*.....	45
9.4 Koelventilator.....	29	13.2 Energiebesparing.....	46
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	29	14. MENUSTRUCTUUR.....	46
10.1 Kookadviezen.....	29	14.1 Menu.....	46
10.2 Warmelucht (vochtig).....	29	14.2 Submenu voor: Reinigen.....	47
10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires.....	30	14.3 Submenu voor: Opties.....	47
10.4 Kooktafels voor testinstituten.....	31	14.4 Submenu voor: Instelling.....	48
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	34	14.5 Submenu voor: Service.....	48
11.1 Opmerkingen over schoonmaken.....	34	15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....	49
11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....	35	16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!.....	50
11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoom reiniging.....	35	17. MILIEUBESCHERMING.....	52

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, boerderijgastenhuisen 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. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

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.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouweenheid moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	600 (600) mm
Kastbreedte	550 mm
Kastdiepte	605 (580) 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	549 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	548 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1017 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	550 x 20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4 x 12 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Bereiding met stoom



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
 - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
 - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

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

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



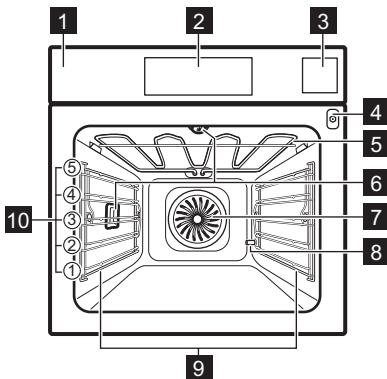
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



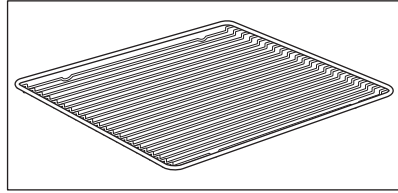
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitgang ontkalkingsleiding
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

3.2 Accessoires

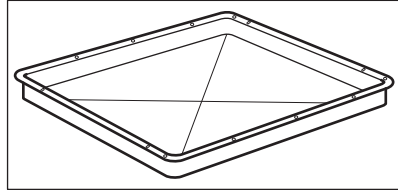
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



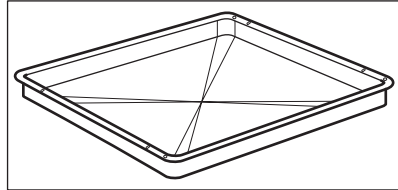
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



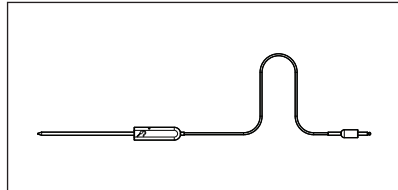
Grill-/braadpan

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



Voedselsensor

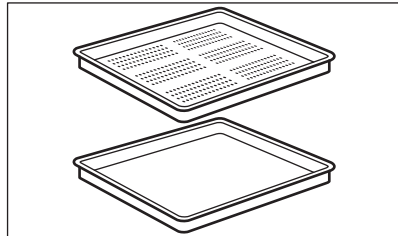
Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



Stoomset

Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer.

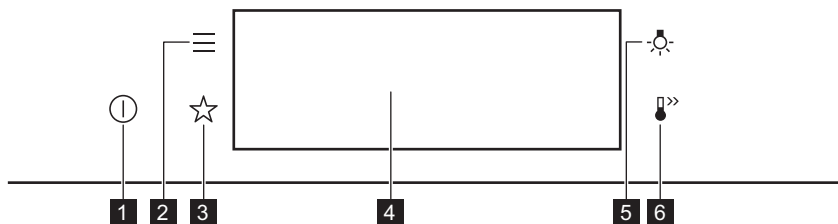
De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.



4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

4.1 Bedieningspaneel

HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN



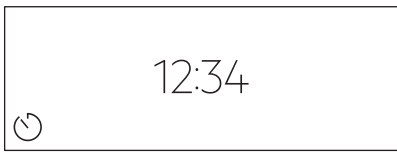

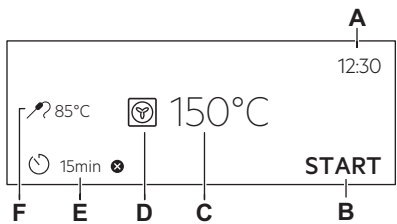
1	Aan / UIT	Houd ingedrukt om de oven in en uit te schakelen.
2	Menu	Geeft een overzicht van de ovenfuncties.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Snel opwarmen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

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

4.2 Display


	<p>Na het inschakelen wordt op de display het hoofdscherm met de verwarmingsfunctie en de standaardtemperatuur weergegeven.</p>
---	---

HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

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

Indicatielampjes op de display


Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.

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

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

<p style="text-align: center;"></p> <p>De functie is ingeschakeld.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Het geluidsalarm staat uit.</p>
---	--	---

Indicatielampjes timer

<p style="text-align: center;"></p> <p>De functie instellen: Uitgestelde start.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Om de instelling te annuleren.</p>
--	--

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

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

5.2 Eerste verbinding




Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

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

5.3 Eerste voorverwarming








Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

<p>Stap 1</p>	<p>Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.</p>
<p>Stap 2</p>	<p>Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven één uur werken.</p>
<p>Stap 3</p>	<p>Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven 15 minuten werken.</p>
<p> De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.</p>	

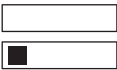



5.4 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen. Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.

DAGELIJKS GEBRUIK


			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water.	Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen.	Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.	Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.
<p> De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.</p> <p>U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.</p>			

De tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingsniveau en de waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	gematigd hard
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

Als het kraanwaterhardheidsniveau 4 is, vult u de waterlade met plat flessenwater.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

	WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.
--	---

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

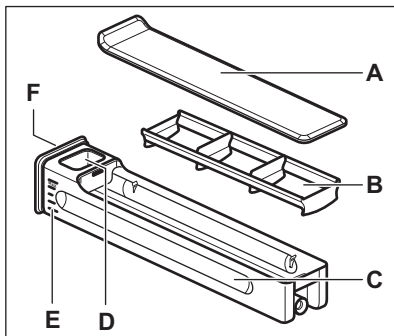
Stap 1	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
---------------	---

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

Doe het op een snellere manier!

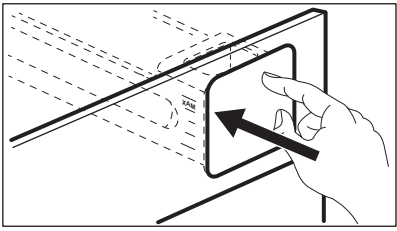
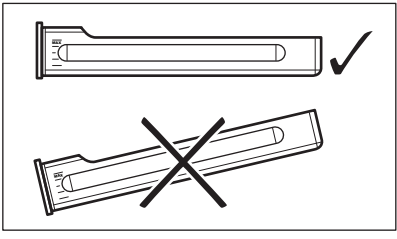



6.2 Waterreservoir





- A. Deksel
- B. Goffbreker
- C. Lade
- D. Watervulopening
- E. Schaal
- F. Voorkap

6.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterreservoir

Stap 1	Verwijder de voorkap van de waterlade.	
Stap 2	Vul de waterlade tot het maximale niveau. U kunt het op twee manieren doen:	
	A: Laat de waterlade in de oven en giet het water uit een bakje.	B: Haal de waterlade uit de oven en vul deze met een waterkraan.
Stap 3	Draag de waterlade in de horizontale positie om morsen van water te voorkomen.	
Stap 4	Wanneer u de waterlade vult, plaatst u deze in dezelfde positie. Duw de voorkap totdat de waterlade zich in de oven bevindt.	
Stap 5	Leeg de waterlade na elk gebruik.	
 LET OP! Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.		

6.4 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie

Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op  . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
Stap 3	Druk op: OK. Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.



<p>Stoom voor stomen 50 - 100 °C</p>	<p>Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.</p>
<p>Stoom voor stoven 105 - 130 °C</p>	<p>Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.</p>
<p>Stoom voor zacht krokant 135 - 150 °C</p>	<p>Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.</p>
<p>Stoom voor bakken en braden 155 - 230 °C</p>	<p>Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.</p>
<p>Stap 5</p>	<p>Druk op: OK.</p>
<p>Stap 6</p>	<p>Druk op het deksel van het waterreservoir om de lade te openen en te verwijderen.</p>
<p>Stap 7</p>	<p>Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml). De watertoevoer is gedurende ongeveer 50 min. voldoende.</p> <div data-bbox="210 1034 1028 1171" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> WAARSCHUWING! Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineriseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.</p> </div> <p>Gebruik de schaal op het waterreservoir.</p>
<p>Stap 8</p>	<p>Veeg indien nodig de buitenkant van het waterreservoir af met een zachte doek. Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.</p>
<p>Stap 9</p>	<p>Druk op: START . Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.</p>

Stap 10	Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij. Aan het einde van het koken werkt de koelventilator sneller om stoom te verwijderen.
Stap 11	Schakel de oven uit.
Stap 12	Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.
Stap 13	Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Wanneer de oven koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.

Doe het op een snellere manier!



6.5 Instellen: SousVide-koken

Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Druk op: OK. Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in en druk op: OK.
Stap 5	Druk op  . Het display toont de timerinstellingen.
Stap 6	Stel de timer in en druk op: OK.
Stap 7	Druk op: START .
Stap 8	Restwater kan zich ophopen op de vacuïmzakken en in de ovenruimte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Gebruik een bord en een handdoek om de stofzuigerzakken uit te nemen. Wanneer de oven koud is, verwijder je het water uit de bodem van de holte met een spons. Maak de opening droog met een zachte doek.

Doe het op een snellere manier!



6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent

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

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer








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

Doe het op een snellere manier!












6.7 Verwarmingsfuncties

STANDAARD










Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Drogen	<p>Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.</p>
 Yoghurtfunctie	<p>Voor het maken van yoghurt. Het lampje in deze functie is uit.</p>
 Borden warmen	<p>Om borden voor het serveren op te warmen.</p>
 Ontdooien	<p>Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.</p>
 Gratineren	<p>Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en brui- nen.</p>
 Lage temperatuur garen	<p>Voor het bereiden van mals, sappig braadstuk.</p>
 Warm houden	<p>Om eten warm te houden.</p>
 Warmelucht (vocht- tig)	<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>

STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p>Steamify</p>	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.
 <p>SousVide-koken</p>	De functie verwijst naar een kookmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur. Raadpleeg voor meer informatie de sectie SousVide-koken hieronder en het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips' met de kooktabellen.
 <p>Regenereren</p>	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.
 <p>Brood bakken</p>	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.
 <p>Deeg laten rijzen</p>	Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 <p>Stoom</p>	Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis
 <p>Hoge vochtigheid</p>	De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.
 <p>Medium vochtigheid</p>	De functie is geschikt voor het koken van gestoofd en gestoomd vlees, en voor brood en zoet gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt gistdeeg een krokant en glanzend korstje.
 <p>Lage vochtigheid</p>	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

6.8 Notities over: Warmelucht (vochtig)

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


7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

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

7.2 Instellen: Klokfuncties

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

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

KLOKFUNCTIES

De bereidingstijd instellen


Stap 3 Stel de tijd in. Druk op: OK.

Doe het op een snellere manier!



De eindoptie kiezen

Stap 1 Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

Stap 2 Druk op: .

Stap 3 Stel de bereidingstijd in.

Stap 4 Druk op: ● ● ● .


Stap 5 Druk op: Actie beëindigen.

Stap 6 Kies je voorkeur: Actie beëindigen.

Stap 7 Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen

Stap 1 Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.

Stap 2 Druk op: .

Stap 3 Stel de bereidingstijd in.

Stap 4 Druk op: ● ● ● .

Stap 5 Druk op: Uitgestelde start.

Stap 6 Kies de waarde.

Stap 7 Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

De bereidingstijd verlengen

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

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

De timerinstellingen wijzigen

Stap 1 Druk op: .

Stap 2 Stel de timerwaarde in.

Stap 3 Druk op: **OK**.

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

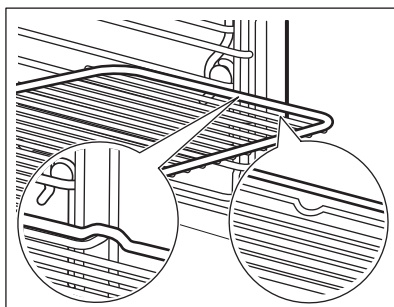
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

8.1 Accessoires plaatsen

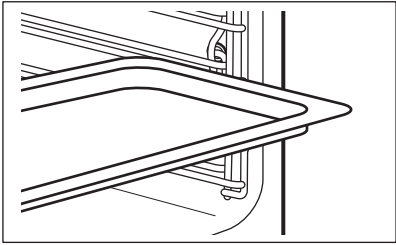
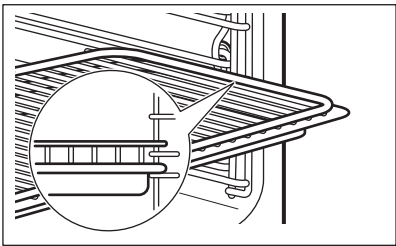
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.




GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

<p>Bakplaat / Diepe schaal: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.</p>	
<p>Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal: Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.</p>	

8.2 Voedselsensor

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

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

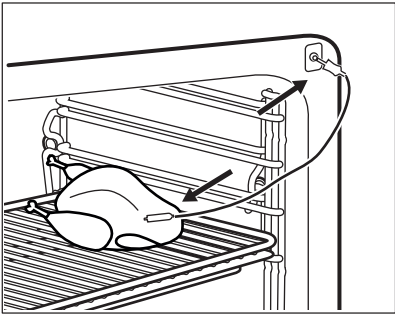
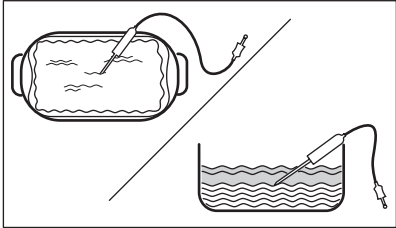

Voor de beste kookresultaten:		
Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.	Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.	Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.


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

Hoe gebruikt u: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.	
Vlees, gevogelte en vis	Stoofschotel	
<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>	
		
Stap 4	Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.	
Stap 5	 - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.	
Stap 6	<p>● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal. • Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven. 	
Stap 7	Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: OK om naar het hoofdscherm te gaan.	
Stap 8	<p>Druk op: START.</p> <p>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>	

Stap 9	Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven.  WAARSCHUWING! 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.
---------------	---




Doe het op een snellere manier!



9. EXTRA FUNCTIES



9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

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

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

9.2 Toetsenblokkering



Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

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

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.

9.3 Automatische uitschakeling

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

9.4 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen



De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.






Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

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

10.2 Warmelucht (vochtig)

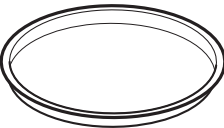



Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

AANWIJZINGEN EN TIPS

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

10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires







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







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

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

 BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik				
		 (°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

 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	





AANWIJZINGEN EN TIPS



BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes








Gebruik de derde rekstand.

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



BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

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







GRILLEN



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







Aanwijzingen voor testinstituten

Testen voor de functie: Stoom.








Testen volgens IEC 60350.



Stel de temperatuur in op 100 °C.

	 Container (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	0,3	3	8 - 9	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	max.	3	10 - 11	Plaats de bakplaat op het eerste ovenniveau.



ONDERHOUD EN REINIGING


 Stel de temperatuur in op 100 °C.					
	 Container (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Erwten, be- vroren	2 x 2/3 geper- foreerd	2 x 1,5	2 en 4	Totdat de tempera- tuur in het koelste gedeelte 85 °C be- reikt.	Plaats de bak- plaat op het eerste ovenni- veau.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

 WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.
--

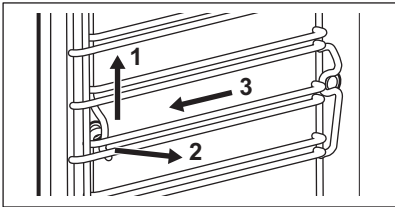
11.1 Opmerkingen over schoonmaken

 Reinigings- middelen	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn om kalksteenresten te verwijderen.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
 Dagelijks ge- bruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

 Accessoires	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.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
Stap 3	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.	
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.	
Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.		

11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Stap 1	Vul de waterlade tot het maximale niveau.	
Stap 2	Selecteer: Menu / Reinigen.	
Functie	Omschrijving	Duur
Stoomreiniging	Lichte reiniging	30 min
Stoomreiniging Plus	Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min

ONDERHOUD EN REINIGING

Stap 3	Druk op START . Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
Stap 4	Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.
i Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

Na afloop van de reiniging:

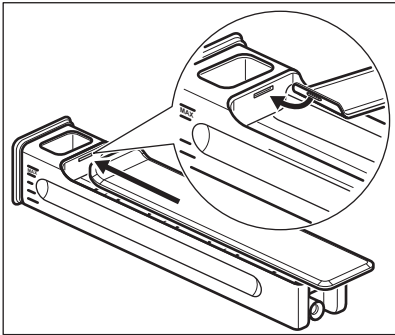
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.
----------------------	---	--

11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.
Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.


11.5 Hoe schoon te maken: Waterreservoir

Stap 1	Verwijder de waterlade uit de oven.	
Stap 2	Verwijder het deksel van de waterlade. Til het deksel op in overeenstemming met het uitsteeksel aan de achterzijde.	
Stap 3	Verwijder de golfbreker. Trek het weg van de ladebak tot het tevoorschijn komt.	
Stap 4	Was de onderdelen van de waterlade met water en zeep. Gebruik geen schuurspunten en maak de waterlade niet schoon in de vaatwasser.	

Stap 5	Monteer de waterlade opnieuw.	
Stap 6	Klik de golfbreker erin. Duw die in de ladebak.	
Stap 7	Monteer het deksel. Plaats eerst de drukknop aan de voorzijde en duw deze vervolgens tegen de ladebak.	
Stap 8	Plaats de waterlade erin.	
Stap 9	Duw de waterlade in de richting van de oven totdat deze vastklikt.	

11.6 Gebruik: Ontkalken

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.	Controleer of het waterreservoir leeg is.

Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min	
Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.
Stap 3	Vul het resterende deel van het waterreservoir tot het maximumniveau met water.
Stap 4	Selecteer: Menu / Reinigen.
Stap 5	Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.
Stap 6	Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand.
Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min	
Stap 7	Vul het waterreservoir met water. Zorg dat er geen resten van antikalkmiddel in het waterreservoir achterblijven. Waterreservoir plaatsen.
Stap 8	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
<p> Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.</p>	

Wanneer het ontkalken eindigt:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.
i Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.		

11.7 Ontkalkmelder

Er zijn twee melders die u de instructie geven om de oven te ontkalken. U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

Type	Omschrijving
Zachte herinnering	Raadt u aan om de oven te ontkalken.
Harde herinnering	Verplicht u om de oven te ontkalken. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

11.8 Gebruik: Spoelen

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.

Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Vul het waterreservoir met water.
Stap 3	Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
Stap 4	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 5	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.

i Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.9 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om de oven te drogen. Druk op JA om de oven te drogen.

11.10 Ga als volgt te werk voor gebruik: Drogen

Gebruik het na het koken met een stoomverwarmingsfunctie of stoomreiniging om de ovenruimte te drogen.

Stap 1	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
Stap 2	Verwijder alle accessoires.
Stap 3	Selecteer het menu: Reinigen / Drogen.
Stap 4	Volg de instructies op het scherm.

11.11 Verwijderen en installeren: Deur

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



WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

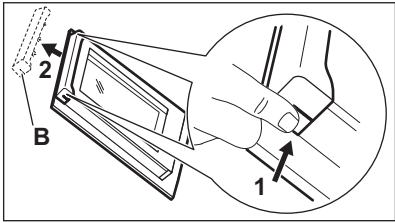
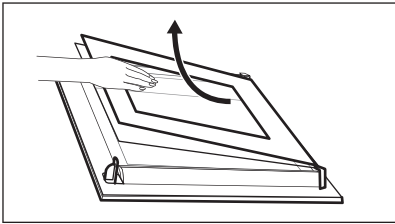


LET OP!

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

Stap 1	Open de deur volledig.	
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	

ONDERHOUD EN REINIGING

<p>Stap 4</p>	<p>Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.</p>	
<p>Stap 5</p>	<p>Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.</p>	
<p>Stap 6</p>	<p>Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.</p>	
<p>Stap 7</p>	<p>Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.</p>	
<p>Stap 8</p>	<p>Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.</p>	
<p>Stap 9</p>	<p>Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.</p>	

11.12 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

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
Stap 2	Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.	
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.	
Stap 4	Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.	

Zijlamp

Stap 1	Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.
Stap 2	Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
Stap 3	Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.
Stap 4	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
Stap 5	Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
Stap 6	Installeer de linker drager van het rek.




12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

 De oven gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het lichtnet.

PROBLEEMOPLOSSING



De oven gaat niet aan of warmt niet op



Mogelijke oorzaak



Oplossing

De klok is niet ingesteld.

Stel de klok in, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Klokfuncties', Instellen: Klokfuncties.

De deur is niet goed gesloten.

Sluit de deur volledig.

De zekering is doorgeslagen.

Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Het Kinderslot van de oven is geactiveerd.

Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.



Onderdelen



Omschrijving



Oplossing

De lamp is opgebrand.

Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.



Waterreservoir werkt niet goed



Omschrijving



Mogelijke oorzaak



Oplossing

Het waterreservoir blijft niet in de oven na plaatsing.





Je hebt de behuizing van het waterreservoir er niet volledig in geduwd.

Steek de waterreservoir volledig in de oven.

Er komt water uit de waterreservoir.

Je hebt het deksel van de waterreservoir of golfbreker niet correct gemonteerd.

Monteer het deksel van de waterreservoir en de golfbreker opnieuw.

 Problemen met de reinigingsprocedure		
 Omschrijving	 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
De waterreservoir is moeilijk schoon te maken.	Het deksel en de golfbreker zijn niet verwijderd.	Verwijder het deksel en de golfbreker.
Er is geen water aanwezig in de grill-/bakplaat na het ontkalken.	De waterreservoir is niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de waterreservoir zit.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na het ontkalken.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/bakplaat de volgende keer op het onderste ovenniveau.
Er is te veel water aanwezig op de bodem van de ruimte na de reiniging.	Je hebt te veel schoonmaakmiddel in de oven gedaan voordat je begon met schoonmaken.	Verdeel de volgende keer de dunne laag van een schoonmaakmiddel gelijkmatig over de ovenwanden.
Reinigingsprestaties zijn niet bevredigend.	Je begon met schoonmaken toen de oven te heet was.	Wacht tot de oven afgekoeld is. Herhaal de reiniging.
	Je hebt niet alle accessoires uit de oven gehaald voordat je met de reiniging begon.	Haal alle accessoires uit de oven. Herhaal de reiniging.

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

12.2 Hoe te beheren: Foutcodes



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

 Code en omschrijving	 Oplossing
F111 Voedselsensor - is niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker van Voedselsensor volledig in het stopcontact.

PROBLEEMOPLOSSING

 Code en omschrijving	 Oplossing
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het ovensysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel de oven uit en in.

Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt, zal de rest van de ovenfuncties blijven werken zoals gewoonlijk.

 Code en omschrijving	 Oplossing
F131 - de temperatuur van de stomersensor is te hoog.	Zet de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Zet de oven weer aan.
F144 - de sensor in de Waterreservoir kan het waterniveau niet meten.	Leeg de Waterreservoir en vul deze bij.
F508 - de Waterreservoir werkt niet goed.	Schakel de oven uit en in.

12.3 Servicegegevens

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

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

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	BSE792280M 944188670 BSE79228BM 944188654 BSK792280B 944188641 BSK792280M 944188639 BSK792280T 944188653	
Energie-efficiëntie-index	61,9	
Energie-efficiëntieklasse	A++	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,99 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	70 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BSE792280M	38.5 kg
	BSE79228BM	38.5 kg
	BSK792280B	38.5 kg
	BSK792280M	38.5 kg
	BSK792280T	38.5 kg

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

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

13.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

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

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

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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


Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Druk op  om te openen Menu.

Menu-item		Toepassing
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen		Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Voor het instellen van de ovenconfiguratie.
Instellingen	Instelling	Voor het instellen van de ovenconfiguratie.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreiniging	Licht reinigen.
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Reinigen van de stoomgenerator. Spoel af na frequent koken met stoom.

14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.

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

14.4 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van de oven in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ①.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

14.5 Submenu voor: Service

Submenu	Beschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468

Submenu	Beschrijving
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!




Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

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




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

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

Start met het gebruik van de oven

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

Begin met koken

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
 - druk hierop om de oven in te schakelen.	 ... - selecteer de verwarmingsfunctie.	 Instellen: temperatuur.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

HET IS HEEL GEMAKKELIJK!




Bereiding met stoom - Steamify

Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Stoom voor stomen	Stoom voor stoven	Stoom voor zacht krokant	Stoom voor bakken en braden
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Leer snel koken

Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:

Kook- En Bakassistent	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
	Druk op:  .	Druk op:  .	Druk op:  Kook- En Bakassistent.	Kies het gerecht.



Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen

10% Finish assist

Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.

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

Reinig de oven met Stoomreiniging

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Druk op:  .	Druk op:  .	Kies de modus:
Stoomreiniging		Voor een lichte reiniging.
Stoomreiniging Plus		Voor een grondige reiniging.
Ontkalken		Voor het verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen		Voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

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

Instellen: Verwarmingsfuncties



Instellen: Steamify - Koken met een stoomverwarmingsfunctie



Instellen: SousVide-koken



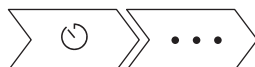
Instellen: Kookassistentie



Instellen: Kooktijd



Uitstellen: Begin en einde van het koken





Annuleren: Timer instellen



Hoe gebruikt u: Voedselsensor



17. MILIEUBESCHERMING

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

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



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	54	3. PRODUCT DESCRIPTION.....	60
1.1 Children and vulnerable people safety.....	54	3.1 General overview.....	60
1.2 General Safety.....	55	3.2 Accessories.....	60
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	56	4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....	61
2.1 Installation.....	56	4.1 Control panel.....	61
2.2 Electrical connection.....	57	4.2 Display.....	62
2.3 Use.....	58	5. BEFORE FIRST USE.....	63
2.4 Care and cleaning.....	58	5.1 Initial Cleaning	63
2.5 Steam Cooking.....	59	5.2 First connection.....	63
2.6 Internal lighting.....	59	5.3 Initial preheating.....	64
2.7 Service.....	59	5.4 How to set: Water hardness.....	64
2.8 Disposal.....	59	6. DAILY USE.....	65
		6.1 How to set: Heating functions.....	65

SAFETY INFORMATION

6.2 Water drawer.....	66	11.3 How to use: Steam Cleaning.....	85
6.3 How to use: Water drawer.....	66	11.4 Cleaning Reminder.....	86
6.4 How to set: Steamify - Steam heating function.....	67	11.5 How to clean: Water drawer.....	86
6.5 How to set: SousVide Cooking.....	69	11.6 How to use: Descaling.....	87
6.6 How to set: Assisted Cooking.....	69	11.7 Descaling reminder.....	88
6.7 Heating functions.....	70	11.8 How to use: Rinsing.....	88
6.8 Notes on: Moist Fan Baking.....	73	11.9 Drying reminder.....	88
7. CLOCK FUNCTIONS.....	73	11.10 How to use: Drying.....	89
7.1 Clock functions description.....	73	11.11	
7.2 How to set: Clock functions.....	74	How to remove and install: Door.....	89
8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....	75	11.12 How to replace: Lamp.....	90
8.1 Inserting accessories.....	75	12. TROUBLESHOOTING.....	91
8.2 Food Sensor.....	76	12.1 What to do if.....	91
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	78	12.2 How to manage: Error codes.....	93
9.1 How to save: Favourites.....	78	12.3 Service data.....	94
9.2 Function lock.....	79	13. ENERGY EFFICIENCY.....	94
9.3 Automatic switch-off.....	79	13.1 Product Information and Product Information Sheet*.....	94
9.4 Cooling fan.....	79	13.2 Energy saving.....	96
10. HINTS AND TIPS.....	80	14. MENU STRUCTURE.....	96
10.1 Cooking recommendations.....	80	14.1 Menu.....	96
10.2 Moist Fan Baking.....	80	14.2 Submenu for: Cleaning.....	97
10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories.....	81	14.3 Submenu for: Options.....	97
10.4 Cooking tables for test institutes.....	81	14.4 Submenu for: Setup.....	98
11. CARE AND CLEANING.....	84	14.5 Submenu for: Service.....	98
11.1 Notes on cleaning.....	84	15. IT'S EASY!.....	98
11.2 How to remove: Shelf supports	85	16. TAKE A SHORTCUT!.....	100
		17. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	101

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.

SAFETY INSTRUCTIONS

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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)	600 (600) mm
Cabinet width	550 mm

Cabinet depth	605 (580) 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	549 mm
Width of the back of the appliance	548 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1017 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	550 x 20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4 x 12 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
- 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 Steam Cooking



WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can release.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal



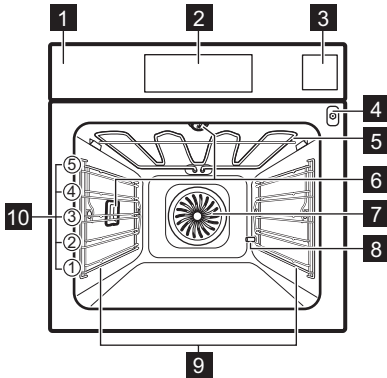
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

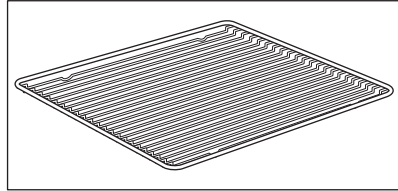


- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water drawer
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Descaling pipe outlet
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

3.2 Accessories

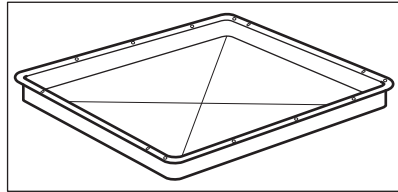
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



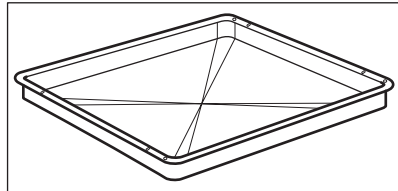
Baking tray

For cakes and biscuits.



Grill- / Roasting pan

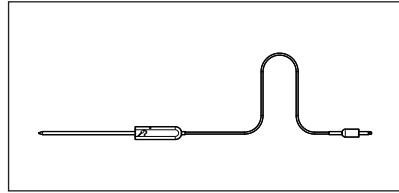
To bake and roast or as a pan to collect fat.



HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

Food sensor

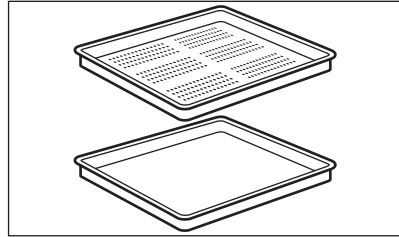
To measure the temperature inside food.



Steam set

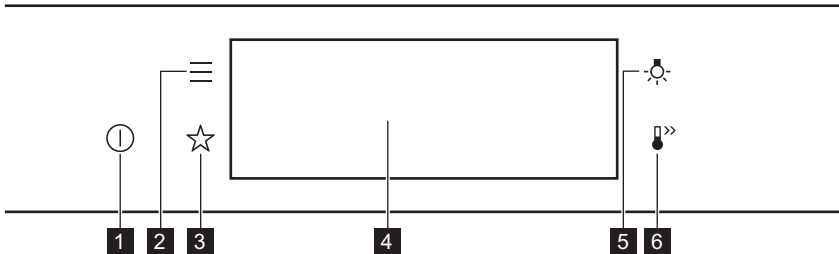
One unperforated and one perforated food container.

The steam set drains the condensing water away from the food during steam cooking. Use it to prepare vegetables, fish, chicken breast. The set is not suitable for food that needs to soak in the water e.g. rice, polenta, pasta.






4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

4.1 Control panel


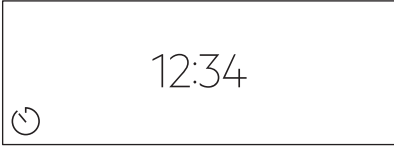

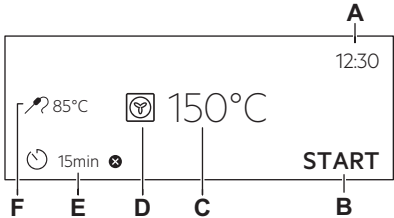


1	ON / OFF	Press and hold to turn the oven on and off.
2	Menu	Lists the oven functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the oven.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

HOW TO TURN OVEN ON AND OFF










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

4.2 Display

	<p>After turning on, the display shows the main screen with the heating function and the default temperature.</p>
	<p>If you do not use the oven for 2 minutes, the display goes to standby.</p>
	<p>When you cook, the display shows the set functions and other available options.</p>
	<p>Display with key functions set.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Time of day B. START/STOP C. Temperature D. Heating functions E. Timer F. Food sensor (selected models only)

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.

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




5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning

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

5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.




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

BEFORE FIRST USE

5.3 Initial preheating








Preheat the empty oven before the first use.

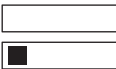



Step 1	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
Step 2	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 1 h.
Step 3	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 15 min.
 The oven can emit an odour and smoke during preheating.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

5.4 How to set: Water hardness

When you connect the oven to the mains you have to set the water hardness level. Use the test paper supplied with the steam set.

			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
Put the test paper into water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.	Shake the test paper to remove the excess of water.	After 1 min, check water hardness with the table below.	Set the water hardness level: Menu / Settings / Setup / Water hardness.
 The colours of the test paper continue to change. Do not check water hardness later than 1 min after test.			
You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water hardness.			

The table shows water hardness range (dH) with the corresponding level of Calcium deposit and the water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

Water hardness		Test paper	Calcium deposit (mmol/l)	Calcium deposit (mg/l)	Water classification
Level	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	soft
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderately hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥22		≥ 3.9	≥151	very hard

When the tap water hardness level is 4, fill the water drawer with still bottled water.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

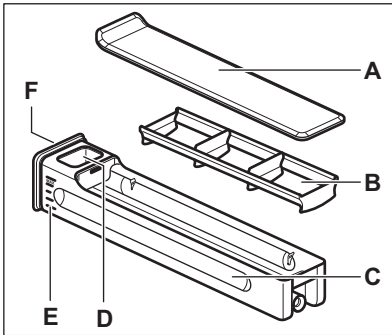
6.1 How to set: Heating functions

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

Take a shortcut!



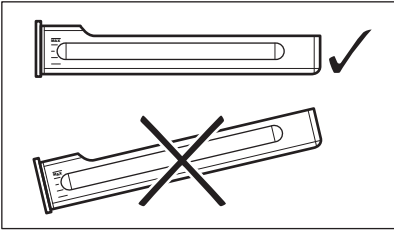

6.2 Water drawer




- A. Lid
- B. Wave-breaker
- C. Drawer
- D. Water-filling opening
- E. Scale
- F. Front cover

6.3 How to use: Water drawer


<p>Step 1</p>	<p>Push the front cover of the water drawer.</p>	
<p>Step 2</p>	<p>Fill the water drawer up to the maximum level. You can do it in two ways:</p>	
	<p>A: Leave the water drawer inside the oven and pour the water from a container.</p>	<p>B: Remove the water drawer from the oven and fill it from a water tap.</p>

Step 3	Carry the water drawer in the horizontal position to avoid water spilling.	
Step 4	When you fill the water drawer, insert it in the same position. Push the front cover until the water drawer is inside the oven.	
Step 5	Empty the water drawer after each use.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>CAUTION! Keep the water drawer away from hot surfaces.</p> </div>		

6.4 How to set: Steamify - Steam heating function

Step 1	Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.	
Step 2	Press  . Set the steam heating function.	
Step 3	Press: OK. The display shows the temperature settings.	
Step 4	Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.	
Steam for Steaming 50 - 100 °C		For steaming vegetables, grains, legumes, seafood, terrines and spoon desserts.
Steam for Stewing 105 - 130 °C		For cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles.
Steam for Gentle Crisping 135 - 150 °C		For meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface. If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin.



DAILY USE

<p>Steam for Baking and Roasting 155 - 230 °C</p>	<p>For roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.</p>
<p>Step 5</p>	<p>Press: OK.</p>
<p>Step 6</p>	<p>Press the cover of the water drawer to open and remove it.</p>
<p>Step 7</p>	<p>Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 950 ml). The water supply is sufficient for approximately 50 min.</p> <div data-bbox="213 580 1028 695" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> WARNING! Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water drawer.</p> </div> <p>Use the scale on the water drawer.</p>
<p>Step 8</p>	<p>Wipe the outside of the water drawer with a soft cloth, if needed. Push the water drawer to its initial position.</p>
<p>Step 9</p>	<p>Press: START . Steam appears after approximately 2 min. When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.</p>
<p>Step 10</p>	<p>When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer. At the end of cooking, the cooling fan runs quicker to remove steam.</p>
<p>Step 11</p>	<p>Turn off the oven.</p>
<p>Step 12</p>	<p>Empty the water drawer after cooking ends.</p>
<p>Step 13</p>	<p>Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.</p>

Take a shortcut!



6.5 How to set: SousVide Cooking

Step 1	Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
Step 2	Press:  .
Step 3	Press: OK. The display shows the temperature settings.
Step 4	Set the temperature and press: OK.
Step 5	Press  . The display shows timer settings.
Step 6	Set the timer and press: OK.
Step 7	Press: START .
Step 8	Residual water can accumulate on the vacuum bags and in the cavity. After cooking, open the oven door carefully. Use a plate and a towel to take out the vacuum bags. When the oven is cold, remove the water from the bottom of the cavity with a sponge. Dry the cavity with a soft cloth.

Take a shortcut!



6.6 How to set: Assisted Cooking


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

For some of the dishes you can also cook with:


- Weight Automatic
- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:

- Rare or Less
- Medium
- Well done or More

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press:  .

DAILY USE






Step 3	Press:  . Enter: Assisted Cooking.
Step 4	Choose a dish or a food type.
Step 5	Press: START .



Take a shortcut!










6.7 Heating functions

STANDARD



Heating function	Application
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 True Fan Cooking	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.
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.

Heating function	Application
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.







SPECIALS




Heating function	Application
 Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Yoghurt Function	To prepare yogurt. The lamp in this function is off.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.

DAILY USE

Heating function	Application
 <p>Keep Warm</p>	To keep food warm.
 <p>Moist Fan Baking</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.

STEAM

Heating function	Application
 <p>Steamify</p>	Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.
 <p>SousVide Cooking</p>	The function name refers to a method of cooking in vacuum sealed plastic pouches at low temperatures. Refer to the section SousVide Cooking below and the chapter "Hints and Tips" with the cooking tables to find more information.
 <p>Steam Regenerating</p>	Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.
 <p>Bread Baking</p>	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
 <p>Dough Proving</p>	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.
 <p>Full Steam</p>	For steaming vegetables, side dishes, fish

Heating function	Application
 <p>Humidity High</p>	The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.
 <p>Humidity Medium</p>	The function is suitable for cooking stewed and braised meat as well as bread and sweet yeast dough. Due to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture and yeast dough bakeries get a crispy and shiny surface.
 <p>Humidity Low</p>	The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, meat gets a tender and juicy texture along with a crusty surface.

6.8 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

7. CLOCK FUNCTIONS


7.1 Clock functions description

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

CLOCK FUNCTIONS


7.2 How to set: Clock functions


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

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


Take a shortcut!



How to choose end option	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ●.
Step 5	Press: End action.
Step 6	Choose the preferred: End action.
Step 7	Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

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

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

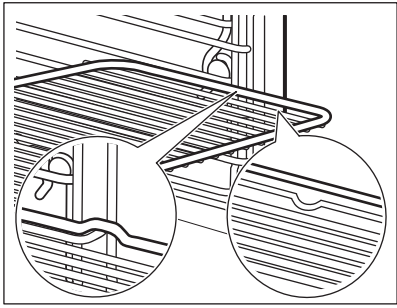
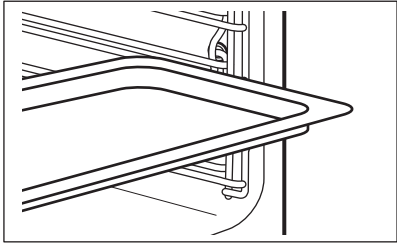
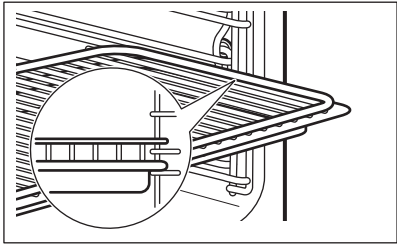
How to change timer settings	
Step 1	Press:  .
Step 2	Set the timer value.
Step 3	Press: OK.
You can change the set time during cooking at any time.	

8. HOW TO USE: ACCESSORIES

8.1 Inserting accessories


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

HOW TO USE: ACCESSORIES

<p>Wire shelf: Push the shelf between the guide bars of the shelf support.</p>	
<p>Baking tray / Deep pan: Push the tray between the guide bars of the shelf support.</p>	
<p>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.</p>	

8.2 Food Sensor

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

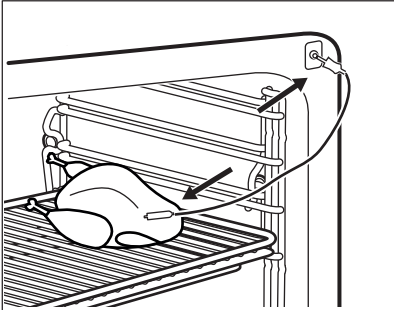
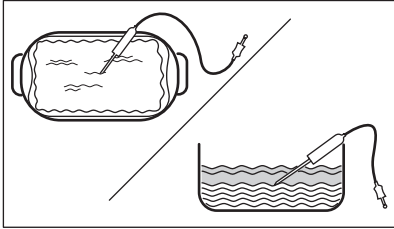

<p>There are two temperatures to be set:</p>	
<p>°C The oven temperature: minimum 120 °C.</p>	<p> The core temperature.</p>

For the best cooking results:


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

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

How to use: Food Sensor

Step 1	Turn on the oven.	
Step 2	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.	
Step 3	Insert: Food Sensor.	
Meat, poultry and fish	Casserole	
<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>	
		
Step 4	<p>Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.</p>	
Step 5	<p> - press to set the core temperature of the sensor.</p>	

ADDITIONAL FUNCTIONS

Step 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - press to set the preferred option: • Sound alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds. • Sound alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the oven stops.
Step 7	Select the option and repeatedly press: OK to go to main screen.
Step 8	Press: START . When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.
Step 9	Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>WARNING! There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.</p> </div>




Take a shortcut!



9. ADDITIONAL FUNCTIONS



9.1 How to save: Favourites

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

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



9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

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

9.3 Automatic switch-off

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

9.4 Cooling fan

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






10. HINTS AND TIPS






10.1 Cooking recommendations

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

10.2 Moist Fan Baking

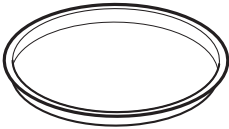
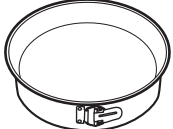


For the best results follow suggestions listed in the table below.

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

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

10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories







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

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

10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

 BAKING ON ONE LEVEL. Baking in tins				
		 (°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







Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam.








Tests according to IEC 60350.



Set the temperature to 100 °C.

	 Container (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Broccoli, pre-heat the empty oven	1 x 2/3 perforated	0.3	3	8 - 9	Put the baking tray on the first shelf position.
Broccoli, pre-heat the empty oven	1 x 2/3 perforated	max.	3	10 - 11	Put the baking tray on the first shelf position.



CARE AND CLEANING


 Set the temperature to 100 °C.					
	 Container (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Peas, frozen	2 x 2/3 perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85 °C.	Put the baking tray on the first shelf position.

11. CARE AND CLEANING

 WARNING! Refer to Safety chapters.

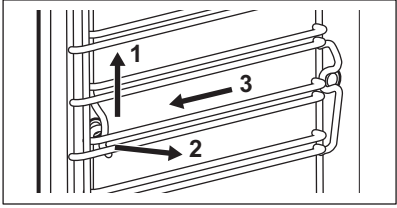
11.1 Notes on cleaning

 Cleaning Agents	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent. Clean the bottom of the cavity with a few drops of vinegar to remove limestone residue.
	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.

 Accessories	<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.

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

11.3 How to use: Steam Cleaning

Before you start:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories and removable shelf supports.	Clean the bottom of the cavity and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent.

Step 1	Fill the water drawer to the maximum level.	
Step 2	Select: Menu / Cleaning.	
Function	Description	Duration
Steam Cleaning	Light cleaning	30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent.	75 min

CARE AND CLEANING

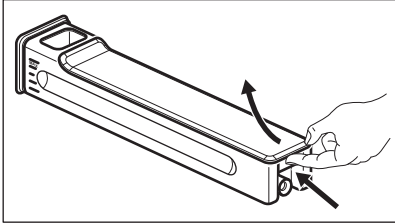
Step 3	Press START . Follow the instruction on the display. The signal sounds when the cleaning ends.
Step 4	Press any symbol to turn off the signal.
i When this function works, the lamp is off.	

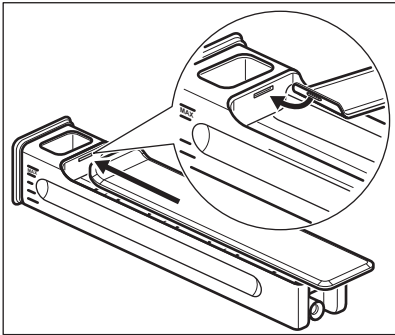
When the cleaning ends:		
Turn off the oven.	When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth. Remove the remaining water from the water drawer.	Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.
Use the function: Steam Cleaning Plus.


11.5 How to clean: Water drawer

Step 1	Remove the water drawer from the oven.	
Step 2	Remove the lid of the water drawer. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.	
Step 3	Remove the wave-breaker. Pull it away from the drawer body until it pops out.	
Step 4	Wash the water drawer parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water drawer in a dishwasher.	

Step 5	Reassemble the water drawer.	
Step 6	Snap in the wave-breaker. Push it into the drawer body.	
Step 7	Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the drawer body.	
Step 8	Insert the water drawer.	
Step 9	Push the water drawer towards the oven until it latches.	

11.6 How to use: Descaling

Before you start:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.	Make sure that the water drawer is empty.

Duration of the first part: around 100 min	
Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Pour 250 ml of the descaling agent in the water drawer.
Step 3	Fill the remaining part of the water drawer with water to the maximum level.
Step 4	Select: Menu / Cleaning.
Step 5	Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.
Step 6	After the first part is over, empty the deep pan and put it back on the first shelf position.
Duration of the second part: around 35 min	
Step 7	Fill the water drawer with water. Make sure there is no remaining descaling agent inside the water drawer. Insert the water drawer.
Step 8	When the function ends, remove the deep pan.
<p> When this function works, the lamp is off.</p>	

CARE AND CLEANING

When descaling ends:		
Turn off the oven.	When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth. Remove the remaining water from the water drawer.	Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.
i If some limestone residue remains in the oven after descaling, the display prompts to repeat the procedure.		

11.7 Descaling reminder

There are two reminders which prompt you to descale the oven. You cannot disable the descaling reminder.

Type	Description
Soft reminder	Recommends you to descale the oven.
Hard reminder	Obligates you to descale the oven. If you do not descale the oven when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.8 How to use: Rinsing

Before you start:	
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.

Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Fill the water drawer with water.
Step 3	Select: Menu / Cleaning / Rinsing. Duration: around 30 min
Step 4	Turn on the function and follow the instruction on the display.
Step 5	When the function ends, remove the deep pan.
i When this function works, the lamp is off.	

11.9 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the oven.

Press YES to dry the oven.

11.10 How to use: Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

Step 1	Make sure the oven is cold.
Step 2	Remove all accessories.
Step 3	Select the menu: Cleaning / Drying.
Step 4	Follow the instructions on the screen.

11.11 How to remove and install: Door

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



WARNING!

The door is heavy.

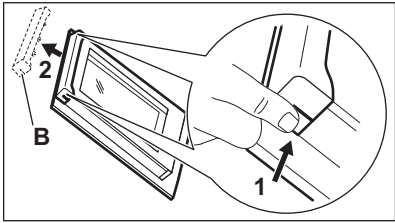
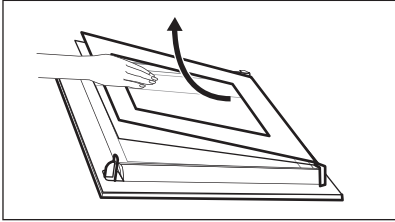


CAUTION!

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

Step 1	Fully open the door.	
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.	
Step 3	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.	

CARE AND CLEANING

<p>Step 4</p>	<p>Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.</p>	
<p>Step 5</p>	<p>Pull the door trim to the front to remove it.</p>	
<p>Step 6</p>	<p>Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.</p>	
<p>Step 7</p>	<p>Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.</p>	
<p>Step 8</p>	<p>After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.</p>	
<p>Step 9</p>	<p>Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.</p>	

11.12 How to replace: Lamp



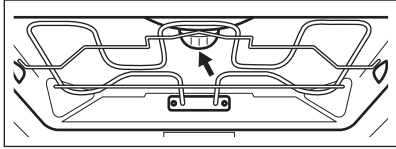
WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

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

Top lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.	
Step 2	Remove the metal ring and clean the glass cover.	
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.	
Step 4	Attach the metal ring to the glass cover and install it.	

Side lamp

Step 1	Remove the left shelf support to get access to the lamp.
Step 2	Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
Step 3	Remove and clean the metal frame and the seal.
Step 4	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 5	Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
Step 6	Install the left shelf support.




12. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.



12.1 What to do if...

 The oven does not turn on or does not heat up	
 Possible cause	 Remedy
<p>The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.</p>	<p>Check if the oven is correctly connected to the electrical supply.</p>

TROUBLESHOOTING





The oven does not turn on or does not heat up

 Possible cause	 Remedy
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to "Clock Functions" chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The oven Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.










Components

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



Water drawer does not work properly

 Description	 Possible cause	 Remedy
The oven does not retain the water drawer after you insert it.	You did not fully press the water drawer body.	Fully insert the water drawer into the oven.
Water comes out of the water drawer.	You did not assemble the lid of the water drawer or wave breaker correctly.	Reassemble the lid of the water drawer and wave breaker.



 Problems with cleaning procedure		
 Description	 Possible cause	 Remedy
The water drawer is difficult to clean.	The lid and the wave breaker were not removed.	Remove the lid and the wave breaker.
There is no water inside the grill -/ roasting pan after descaling.	The water drawer was not filled in to the maximum level.	Check if a descaling agent / water is present in the water drawer body.
There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.	The grill -/ roasting pan is on a wrong shelf position.	Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the oven. Next time put the grill -/ roasting pan on the first shelf position.
There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.	You put too much detergent in the oven before you started cleaning.	Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.
Cleaning performance is not satisfactory.	You started cleaning when the oven was too hot.	Wait until the oven is cold. Repeat cleaning.
	You did not remove all the accessories from the oven before cleaning.	Remove all the accessories from the oven. Repeat cleaning.

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



12.2 How to manage: Error codes

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



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

 Code and description	 Remedy
F111 - Food sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.

ENERGY EFFICIENCY

 Code and description	 Remedy
F908 - the oven system cannot connect with the control panel.	Turn the oven off and on.

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

 Code and description	 Remedy
F131 - the temperature of the steamer sensor is too high.	Turn the oven off and wait until it cools down. Turn the oven on again.
F144 - the sensor in the Water drawer cannot measure the water level.	Empty the Water drawer and refill it.
F508 - the Water drawer does not work properly.	Turn the oven off and on.

12.3 Service data

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

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

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

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	AEG
-----------------	-----

Model identification	BSE792280M 944188670 BSE79228BM 944188654 BSK792280B 944188641 BSK792280M 944188639 BSK792280T 944188653	
Energy Efficiency Index	61.9	
Energy efficiency class	A++	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	70 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BSE792280M	38.5 kg
	BSE79228BM	38.5 kg
	BSK792280B	38.5 kg
	BSK792280M	38.5 kg
	BSK792280T	38.5 kg

* 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.

MENU STRUCTURE

13.2 Energy saving



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

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

When possible, do not preheat the oven before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some oven functions. The fan and lamp continue to operate. When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Press  to open Menu.

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

14.2 Submenu for: Cleaning

Submenu	Application
Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual lime-stone.
Rinsing	Cleaning of the steam generation circuit. Use rinsing after frequent steam cooking.

14.3 Submenu for: Options

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

IT'S EASY!

14.4 Submenu for: Setup

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

14.5 Submenu for: Service






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


15. IT'S EASY!


Before the first use you have to set:

Language	Display brightness	Key tones	Buzzer volume	Water hardness	Time of day
----------	--------------------	-----------	---------------	----------------	-------------



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

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

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



Start cooking				
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
① - press to turn on the oven.	 ... - select the heating function.	°C - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - press to start cooking.

Steam cooking - Steamify			
Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.			
Steam for Steaming	Steam for Stewing	Steam for Gentle Crisping	Steam for Baking and Roasting
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Get to know how to cook quickly				
Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:				
Assisted Cooking	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
	Press: ①.	Press:  .	Press:  Assisted Cooking.	Choose the dish.

IT'S EASY!

Use quick functions to set the cooking time	
10% Finish assist Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.	To extend the cooking time press +1min .

Clean the oven with Steam cleaning		
Step 1 Press: 	Step 2 Press: 	Step 3 Choose the mode:
Steam Cleaning	For light cleaning.	
Steam Cleaning Plus	For thorough cleaning.	
Descaling	For cleaning the steam generation circuit from residual lime-stone.	
Rinsing	For rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.	

16. TAKE A SHORTCUT!

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

How to set: Heating functions



How to set: Steamify - Cooking with a steam heating function



How to set: SousVide Cooking



How to set: Assisted cooking



How to set: Cooking time



How to delay: Start and end of cooking



How to cancel: Set Timer



How to use: Food Sensor



17. ENVIRONMENTAL CONCERNS



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

TABLE DES MATIÈRES

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	103	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	110
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	104	3.1 Vue d'ensemble.....	110
1.2 Sécurité générale.....	104	3.2 Accessoires.....	110
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	106	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....	111
2.1 Installation.....	106	4.1 Bandeau de commande.....	111
2.2 Branchement électrique.....	107	4.2 Affichage.....	112
2.3 Utilisation.....	107	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....	113
2.4 Entretien et Nettoyage.....	108	5.1 Nettoyage initial	113
2.5 Cuisson à la vapeur.....	108	5.2 Première connexion.....	113
2.6 Éclairage interne.....	109	5.3 Préchauffage initial.....	114
2.7 Service.....	109	5.4 Comment régler : Dureté de l'eau	114
2.8 Mise au rebut.....	109		

6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	115	11.2 Comment retirer : Supports de grille	136
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	115	11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur....	136
6.2 Bac à eau.....	116	11.4 Nettoyage conseillé.....	137
6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau	116	11.5 Comment nettoyer : Bac à eau..	137
6.4 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur.....	117	11.6 Comment utiliser : Détartrage....	138
6.5 Comment régler Cuisson sous-vide.....	119	11.7 Rappel de détartrage.....	139
6.6 Comment régler : Cuisson assistée.....	119	11.8 Comment utiliser : Rinçage.....	139
6.7 Modes de cuisson.....	120	11.9 Rappel de séchage.....	140
6.8 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	123	11.10 Comment utiliser : Séchage.....	140
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	123	11.11 Comment démonter et installer : Port e.....	140
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	123	11.12 Comment remplacer : Éclairage.....	141
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	124	12. DÉPANNAGE.....	142
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	126	12.1 Que faire si.....	143
8.1 Insertion des accessoires.....	126	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	145
8.2 Sonde de cuisson.....	127	12.3 Données de maintenance.....	145
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	129	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	146
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	129	13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	146
9.2 Verrouillage des touches.....	129	13.2 Économie d'énergie.....	147
9.3 Arrêt automatique.....	130	14. STRUCTURE DES MENUS.....	147
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	130	14.1 Menu	147
10. CONSEILS.....	130	14.2 Sous-menu pour : Nettoyage....	148
10.1 Recommandations de cuisson... 130		14.3 Sous-menu pour : Options.....	148
10.2 Circulation d'air humide.....	130	14.4 Sous-menu pour : Configuration	149
10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	131	14.5 Sous-menu pour : Service.....	149
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	132	15. C'EST SIMPLE !.....	150
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	135	16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	152
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	135	17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	153

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. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	600 (600) mm
Largeur du meuble	550 mm
Profondeur du meuble	605 (580) 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	549 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	548 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1017 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	550 x 20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm

Vis de montage	4 x 12 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.
- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut



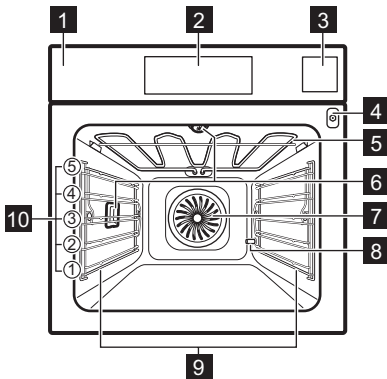
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

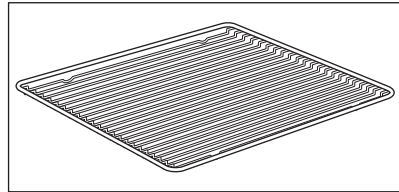


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

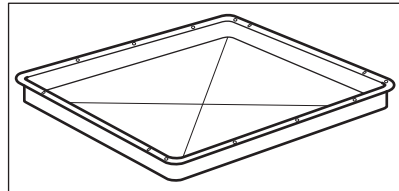
Grille métallique

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



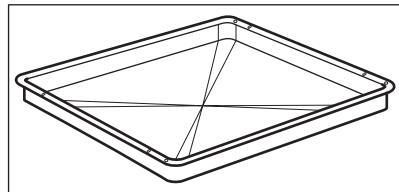
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



Plat à rôtir

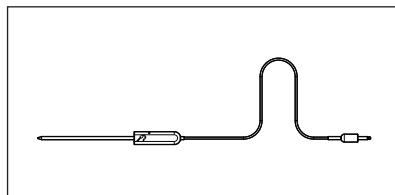
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

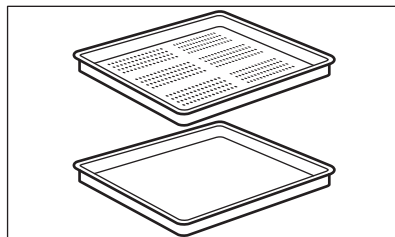
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



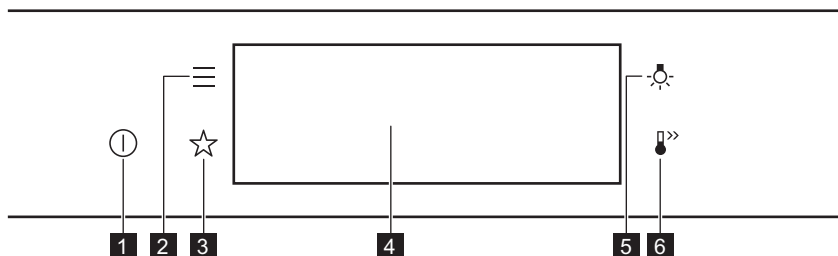
À l'étuvée

Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.






4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Bandeau de commande


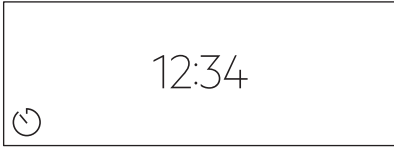

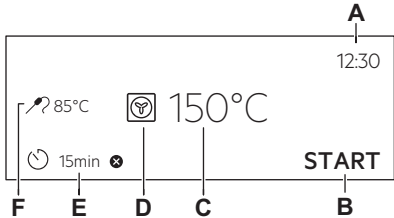


1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Menu	Indique les fonctions du four.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide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

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

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










4.2 Affichage

	<p>Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.</p>
	<p>Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.</p>
	<p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.</p>
	<p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Heure actuelle B. DEMARRER/ARRETER C. Température D. Modes de cuisson E. Minuteur F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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




5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

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

5.2 Première connexion




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

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

5.3 Préchauffage initial








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

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

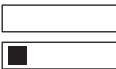



5.4 Comment régler : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.
<p> Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.</p>			
<p>Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.</p>			

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

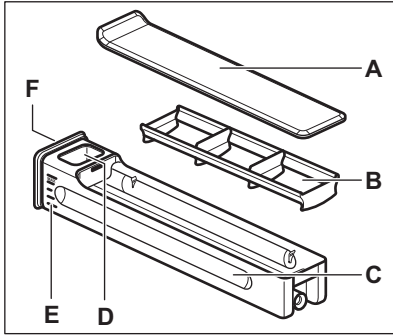
6.1 Comment régler : Modes de cuisson

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

Prenez un raccourci !



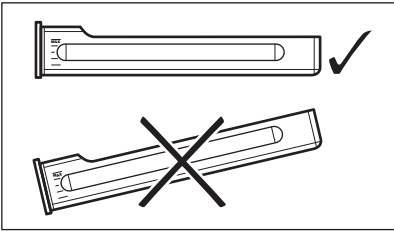

6.2 Bac à eau




- A. Couvercle
- B. Brise-lame
- C. Bac
- D. Ouverture de remplissage en eau
- E. Échelle
- F. Cache avant

6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau


<p>Étape 1</p>	<p>Appuyez sur le couvercle avant du bac d'eau.</p>	
<p>Étape 2</p>	<p>Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Vous pouvez le faire de deux façons :</p>	<p>A : Laissez le bac à eau dans le four et y versez-y l'eau à l'aide d'un récipient.</p> <p>B : Retirez le bac à eau du four et remplissez-le au robinet.</p>

Étape 3	Portez le bac à eau en position horizontale pour éviter de renverser de l'eau.	
Étape 4	Lorsque vous remplissez le bac à eau, insérez-le dans la même position. Appuyez sur le couvercle avant jusqu'à ce que le bac à eau soit à l'intérieur du four.	
Étape 5	Videz le bac d'eau après chaque utilisation.	
 ATTENTION! Maintenez le bac d'eau à l'écart des surfaces chaudes.		

6.4 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.	
Étape 2	Appuyez sur  Réglez le mode de cuisson vapeur.	
Étape 3	Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.	
Étape 4	Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.	
Cuisson 100 % vapeur 50 - 100 °C		Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
Vapeur pour braiser et mijoter 105 - 130 °C		Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheescakes et des ragoûts.
Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C		Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction grill s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.



UTILISATION QUOTIDIENNE

Vapeur pour rôtir et pâtisser 155 - 230 °C	Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.
Étape 5	Appuyez sur OK.
Étape 6	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir et retirez-le.
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 min. <div data-bbox="213 580 1028 694" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.</div> <p>Utilisez la graduation sur le bac à eau.</p>
Étape 8	Essayez l'extérieur du bac à eau avec un chiffon doux, si nécessaire. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
Étape 9	Appuyez sur START . De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
Étape 10	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau. À la fin de la cuisson, le ventilateur de refroidissement tourne plus vite pour éliminer la vapeur.
Étape 11	Éteignez le four.
Étape 12	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.
Étape 13	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

Prenez un raccourci !



6.5 Comment régler Cuisson sous-vide

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température et appuyez sur : OK.
Étape 5	Appuyez sur  . L'affichage indique les réglages du minuteur.
Étape 6	Réglez le minuteur et appuyez sur : OK.
Étape 7	Appuyez sur START .
Étape 8	Des résidus d'eau peuvent s'accumuler sur les sachets sous-vide et dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Utilisez une assiette et une serviette pour retirer les sachets sous vide. Lorsque le four est froid, épongez l'eau accumulée au fond de la cavité. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

Prenez un raccourci !



6.6 Comment régler : Cuisson assistée



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

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

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

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





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




Prenez un raccourci !









6.7 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD




Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	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.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.

Mode de cuisson	Application
 <p>Chauffage Haut/Bas</p>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <p>Fonction Pizza</p>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <p>Cuisson de sole</p>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.





PROGRAMMES SPÉCIAUX






Mode de cuisson	Application
 <p>Stérilisation</p>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <p>Déshydratation</p>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 <p>Fonction Yaourt</p>	Pour préparer du yaourt. L'éclairage de cette fonction est éteint.
 <p>Chauffe-plats</p>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <p>Décongélation</p>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <p>Gratiner</p>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de 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.

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
 Steamify	Utilisez la cuisson 100 % vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.
 Cuisson sous-vide	Le nom de la fonction se rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air. Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe Cuisson sous-vide et au chapitre « Conseils » avec des tableaux de cuisson.
 Réhydratation vapeur	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

Mode de cuisson	Application
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Vapeur Intense	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson
 Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.
 Humidité Moyenne	Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et sa surface est dorée.
 Humidité Faible	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

6.8 Remarques sur : Circulation d'air humide

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

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

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

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

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge


Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

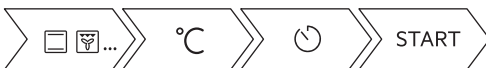
Fonctions de l'horloge	Application
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.
Compteur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

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge


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


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

Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

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

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

Comment prolonger le temps de cuisson	
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.	
Appuyez sur +1min pour prolonger le temps de cuisson.	

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1 Appuyez sur : 

Étape 2 Réglez la valeur du minuteur.

Étape 3 Appuyez sur : 

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

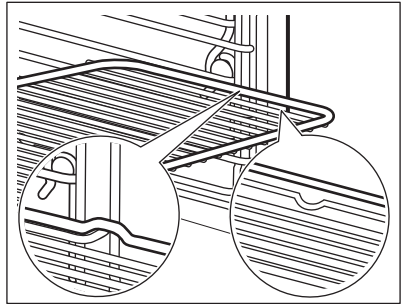
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

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

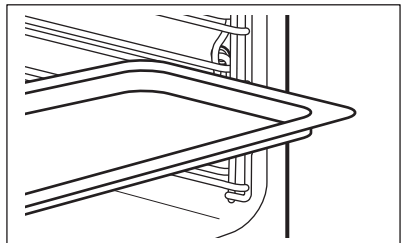
Grille métallique:

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



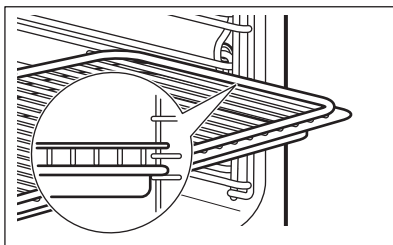
Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:


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



8.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :

$^{\circ}\text{C}$ Température du four : 120 $^{\circ}\text{C}$ minimum.	 La température au cœur.
---	--

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.
--	--	---

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

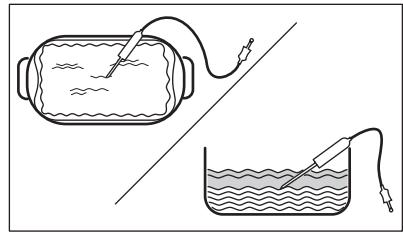
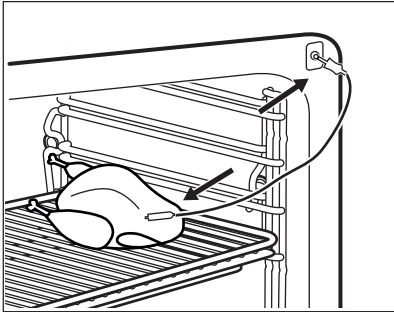
Comment utiliser : Sonde de cuisson

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

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

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.



Étape 4

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

Étape 5

 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

Étape 6


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

Étape 7

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

Étape 8

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

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

Prenez un raccourci !



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

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

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

9.2 Verrouillage des touches

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



Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	☆, 🔒 - appuyez simultanément pour activer la fonction.

CONSEILS

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

9.4 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS






10.1 Recommandations de cuisson



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

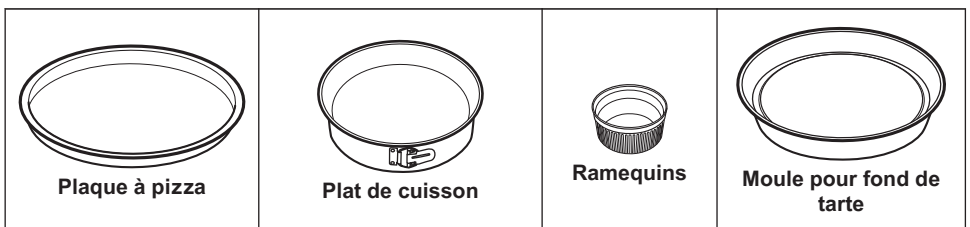
10.2 Circulation d'air humide

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

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

10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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









CONSEILS







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

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules				
		 (°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





 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	



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs








Utilisez le troisième niveau de la grille.

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



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

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





CONSEILS



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







Informations pour les instituts de test








Tests de la fonction : Vapeur Intense.

Tests conformément à la norme IEC 60350.



Réglez la température sur 100 °C.

	 Bac (Gastro-norm)	 (kg)		 (min)	
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0,3	3	8 - 9	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	3	10 - 11	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

 Réglez la température sur 100 °C.					
	 Bac (Gastro-norm)	 (kg)		 (min)	
Petits pois, surgelés	2 x 2/3 perforé	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.



11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

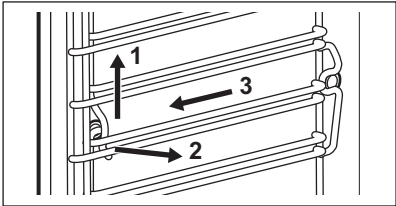
 Agents nettoyants	<p>Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.</p> <p>Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre pour retirer les résidus de tartre.</p>
	<p>Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.</p>
	<p>Nettoyez les taches avec un détergent doux.</p>
 Utilisation quotidienne	<p>Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.</p>
	<p>Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.</p>

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 Accessoires	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.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.		

11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Étape 1	Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.	
Fonction	Description	Durée
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger	30 minutes
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes

Étape 3	Appuyez sur START . Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
Étape 4	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
<p>i Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.</p>	

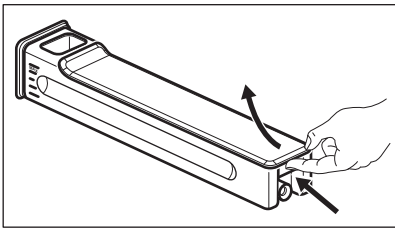
Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Enlevez l'eau restante du bac d'eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
-------------------	--	--

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.
Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

11.5 Comment nettoyer : Bac à eau

Étape 1	Retirez le bac à eau du four.	
Étape 2	Retirez le couvercle du bac à eau. Soulevez le couvercle correspondant à la saillie à l'arrière.	
Étape 3	Retirez le stabilisateur d'eau. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.	
Étape 4	Lavez les pièces du bac à eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.	

Étape 5	Remontez le bac à eau.	
Étape 6	Réinstallez le stabilisateur d'eau. Enfoncez-le dans le bac.	
Étape 7	Installez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le bac.	
Étape 8	Insérez le bac à eau.	
Étape 9	Poussez le bac à eau dans le four jusqu'à ce qu'il se bloque en place.	

11.6 Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Vérifiez que le bac à eau est vide.

Durée de la première partie : environ 100 minutes	
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 3	Remplissez ensuite le bac à eau avec de l'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
Étape 4	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage
Étape 5	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Étape 6	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes	
Étape 7	Remplissez le bac à eau avec de l'eau. Assurez-vous qu'il ne reste pas de détartrant dans le bac à eau. Insérez le bac à eau.
Étape 8	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
<p> Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.</p>	

Une fois le détartrage terminé :

Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Retirez l'eau restante du bac à eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
<p>① Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.</p>		

11.7 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartrez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

11.8 Comment utiliser : Rinçage

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.
--	--------------------------

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Remplissez le bac à eau avec de l'eau.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes
Étape 4	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
Étape 5	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

① Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

11.9 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four.
Appuyez sur OUI pour sécher le four.

11.10 Comment utiliser : Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.
Étape 2	Retirez tous les accessoires.
Étape 3	Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage.
Étape 4	Suivez les instructions s'affichant.

11.11 Comment démonter et installer : Porte

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



AVERTISSEMENT!

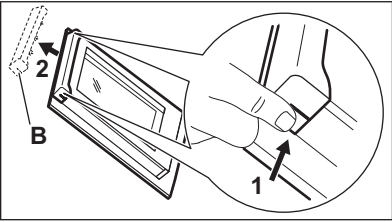
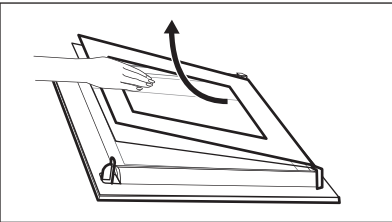
La porte est lourde.



ATTENTION!

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

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	

Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	

11.12 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

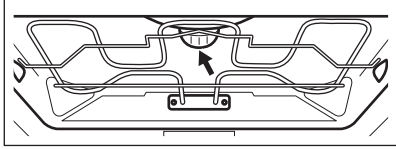
L'éclairage peut être chaud.

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.

DÉPANNAGE

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.	
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.	

Lampe latérale

Étape 1	Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
Étape 2	Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
Étape 3	Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité.
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 5	Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
Étape 6	Installez le support d'étagère gauche.




12. DÉPANNAGE










AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...




 Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
La Sécurité enfants du four est activée.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

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

 Le bac à eau ne fonctionne pas correctement		
 Description	 Cause probable	 Solution
Le bac à eau ne tient pas dans le four après avoir été inséré.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.	Enfoncez entièrement le bac à eau dans le four.






Le bac à eau ne fonctionne pas correctement

 Description	 Cause probable	 Solution
De l'eau sort du bac à eau.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau ou le brise-vagues.	Réinstallez le couvercle du bac à eau et le brise-vagues.





Problèmes au cours de la procédure de nettoyage

 Description	 Cause probable	 Solution
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Le couvercle et le brise-vagues n'ont pas été retirés.	Retirez le couvercle et le brise-vagues.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir/gril après le détartrage.	Le bac à eau n'a pas été rempli au niveau maximum.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage.	Le plat à rôtir/gril est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond du four La prochaine fois, placez le plat à rôtir/gril sur le premier gradin.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage.	Vous avez mis trop de détergent dans le four au début du nettoyage.	La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent régulière sur les parois de la cavité du four.
La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante.	Vous avez commencé le nettoyage alors que le four était trop chaud.	Attendez que le four ait refroidi. Répétez le nettoyage.
	Vous n'avez pas enlevé tous les accessoires du four avant le nettoyage.	Retirez tous les accessoires du four. Répétez le nettoyage.



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

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

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

 Code et description	 Solution
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

 Code et description	 Solution
F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée.	Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Rallumez le four.
F144 - le capteur du Bac à eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau.	Videz le Bac à eau et remplissez-le.
F508 - le Bac à eau ne fonctionne pas correctement.	Éteignez le four et rallumez-le .

12.3 Données de maintenance

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

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

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

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Numéro de série (S.N.)

.....

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BSE792280M 944188670 BSE79228BM 944188654 BSK792280B 944188641 BSK792280M 944188639 BSK792280T 944188653	
Indice d'efficacité énergétique	61,9	
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,99 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BSE792280M	38.5 kg
	BSE79228BM	38.5 kg
	BSK792280B	38.5 kg
	BSK792280M	38.5 kg
	BSK792280T	38.5 kg

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

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

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

13.2 Économie d'énergie



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

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Circulation d'air humide

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

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

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

STRUCTURE DES MENUS

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

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur. Utiliser le rinçage après une utilisation fréquente de la cuisson vapeur.

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.

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

14.4 Sous-menu pour : Configuration

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

14.5 Sous-menu pour : Service

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

C'EST SIMPLE !






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

15. C'EST SIMPLE !




Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Dureté de l'eau	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	-----------------	----------------

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

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


Pour commencer à utiliser le four

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

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
---------	---------	---------	---------	---------

Pour lancer la cuisson

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



Cuisson à la vapeur - Steamify

Réglez la température Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.

Cuisson 100 % vapeur	Vapeur pour braiser et mijoter	Vapeur pour brunir légèrement	Vapeur pour rôtir et pâtisser
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Apprenez à cuisiner plus vite

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

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



Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

Assist. Fin 10 %

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

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

Nettoyez le four avec le nettoyage vapeur

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  .	Choisissez le mode :
Nettoyage vapeur		Pour un nettoyage léger.

Nettoyez le four avec le nettoyage vapeur	
Nettoyage Vapeur Plus	Pour un nettoyage en profondeur.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires.
Rinçage	Pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

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

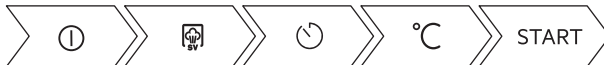
Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler : Steamify - Mode de cuisson vapeur



Comment régler : Cuisson sous-vide



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



Comment différer : Début et fin de cuisson





Comment annuler : Régler le minuteur



Comment utiliser : Sonde de cuisson



17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop


KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	155	3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	162
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	156	3.1 Gesamtansicht.....	162
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	156	3.2 Zubehör.....	162
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	158	4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....	163
2.1 Montage.....	158	4.1 Bedienfeld.....	163
2.2 Elektrischer Anschluss.....	159	4.2 Anzeige.....	164
2.3 Gebrauch.....	159	5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	165
2.4 Reinigung und Pflege.....	160	5.1 Erste Reinigung	165
2.5 Dampfgeräten.....	161	5.2 Erste Verbindung.....	165
2.6 Innenbeleuchtung.....	161	5.3 Erstes Vorheizen.....	166
2.7 Wartung.....	161	5.4 Einstellung: Wasserhärte.....	166
2.8 Entsorgung.....	161		

6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	167	11.2 Entfernen: Einhängegitter	188
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	167	11.3 Verwendung: Dampfreinigung...	188
6.2 Wassertank.....	168	11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen...	189
6.3 Benutzung: Wassertank.....	168	11.5 Reinigung: Wassertank.....	189
6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion.....	169	11.6 Benutzung: Entkalkung.....	190
6.5 Einstellung: SousVide-Garen.....	171	11.7 Entkalkungserinnerungen.....	191
6.6 Einstellung: Koch-Assistent.....	172	11.8 Benutzung: Spülen.....	192
6.7 Ofenfunktionen.....	172	11.9 Trocknungserinnerung.....	192
6.8 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	175	11.10 Benutzung: Trocknen.....	192
7. UHRFUNKTIONEN.....	176	11.11 Aus- und Einbau: Tür.....	193
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.	176	11.12 Austausch: Lampe.....	194
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	176	12. FEHLERSUCHE.....	195
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....	178	12.1 Was zu tun ist, wenn	196
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	178	12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	198
8.2 Temperatursensor.....	179	12.3 Servicedaten.....	199
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	181	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	199
9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	181	13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*.....	199
9.2 Tastensperre.....	182	13.2 Energiesparen.....	200
9.3 Automatische Abschaltung.....	182	14. MENÜSTRUKTUR.....	201
9.4 Kühlgebläse.....	182	14.1 Menü.....	201
10. TIPPS UND HINWEISE.....	183	14.2 Untermenü für: Reinigung.....	202
10.1 Garempfehlungen.....	183	14.3 Untermenü für: Optionen.....	202
10.2 Feuchte Umluft.....	183	14.4 Untermenü für: Setup.....	203
10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....	184	14.5 Untermenü von: Service.....	203
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	184	15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	203
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	187	16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!..	205
11.1 Hinweise zur Reinigung.....	187	17. UMWELTTIPPS.....	206

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das

(durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (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.

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 Schanks unter der Arbeitsplatte)	600 (600) mm
Schrankbreite	550 mm
Schrantiefe	605 (580) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	549 mm
Breite der Geräterückseite	548 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1017 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	550 x 20 mm

Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x 12 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- 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 Geräts 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 Dampfgeraren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgeraren.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung



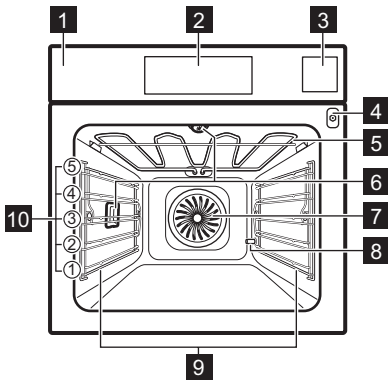
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

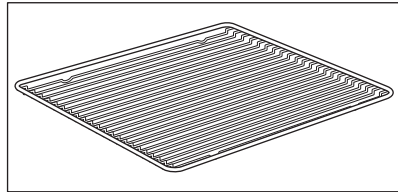


- 1 Bedienfeld
- 2 Anzeige
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Entkalkungsrohr Ausgang
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

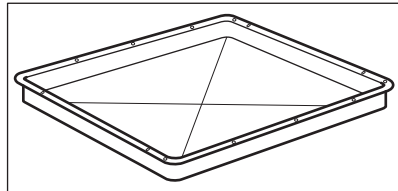
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



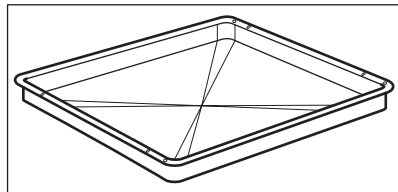
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Brat- und Fettpfanne

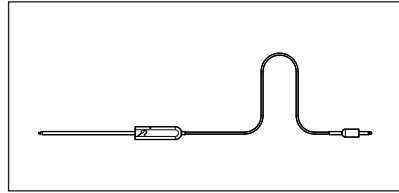
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Temperatursensor

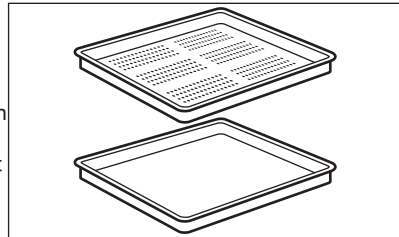
Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Dampfgarset

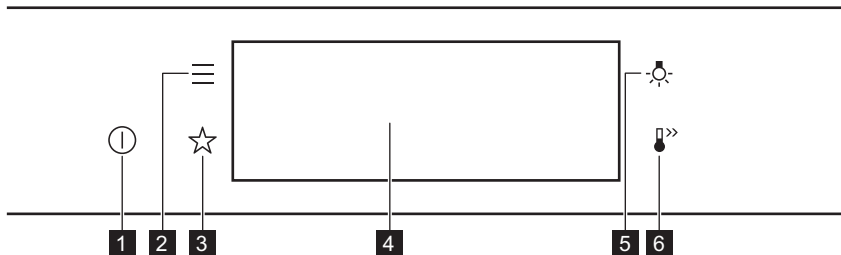
Ein unperforierter und ein perforierter Lebensmittelbehälter.

Das Dampfgarset pumpt das Kondenswasser während des Dampfgarens von den Lebensmitteln weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.





4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.1 Bedienfeld

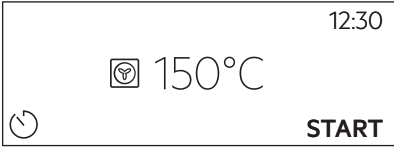
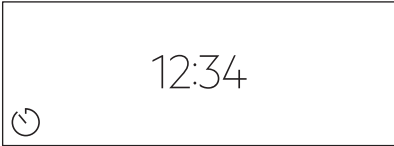

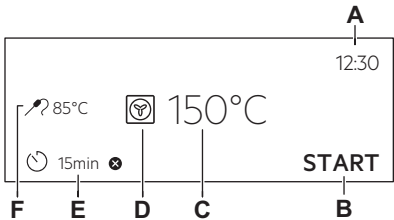


1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
2	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Anzeige	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: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

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

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










4.2 Anzeige

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

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	 Zurückblättern um eine Menüebene.	 Rückgängig machen der letzten Aktion.	 Ein- und Ausschalten der Optionen.
Alarmsignal Funktionsanzeigen – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.			
 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.	
Timer-Anzeigen			
 Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.		 Abbrechen der Einstellung.	




5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

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

5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

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

5.3 Erstes Vorheizen



Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

Schritt 1	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
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.
<p>i Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.</p>	

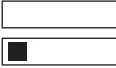



5.4 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das mit dem Dampfgarset mitgelieferte Reagenzpapier.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.	Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.
<p>i Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.</p>			
<p>Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.</p>			

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Wasserhärte		Reagenzpa- pier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserein- stufung
Ebene	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1,4 – 2,5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

Beträgt der Grad der Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

 **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

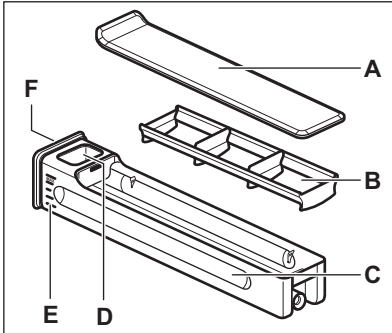
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: OK . Das Display zeigt: Temperatur.
Schritt 4	Temperatur einstellen. Drücken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

TÄGLICHER GEBRAUCH

Wählen Sie eine Verknüpfung!



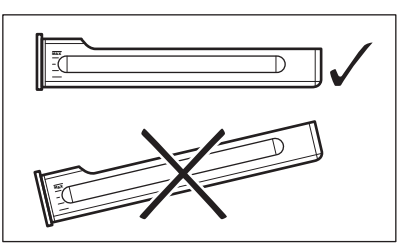

6.2 Wassertank




- A. Abdeckung
- B. Wellenbrecher
- C. Schublade
- D. Wasser-Einflüßöffnung
- E. Skala
- F. Vordere Abdeckung

6.3 Benutzung: Wassertank


Schritt 1	Drücken Sie auf die Frontabdeckung des Wassertanks.	
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Das können Sie auf zwei Arten tun: A: Lassen Sie den Wassertank im Backofen und füllen Sie Wasser mit einem Gefäß ein. B: Nehmen Sie den Wassertank aus dem Backofen und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.	

Schritt 3	Tragen Sie den Wassertank in horizontaler Position, um kein Wasser zu verschütten.	
Schritt 4	Setzen Sie den Wassertank nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die Frontabdeckung, bis sich der Wassertank im Ofen befindet.	
Schritt 5	Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  VORSICHT! Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern. </div>		

6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.	
Schritt 2	Drücken Sie  . Stellen Sie die Dampffunktion ein.	
Schritt 3	Drücken Sie: OK . Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.	
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.	
Dampfgaren 50 - 100 °C		Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
Dampf zum Schmoren 105 - 130 °C		Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.

TÄGLICHER GEBRAUCH



<p>Dampf zum sanften Überbacken 135 - 150 °C</p>	<p>Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.</p>
<p>Dampf zum knusprig Backen und Braten 155 - 230 °C</p>	<p>Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.</p>
<p>Schritt 5</p>	<p>Drücken Sie: OK.</p>
<p>Schritt 6</p>	<p>Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und abzunehmen.</p>
<p>Schritt 7</p>	<p>Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p> WARNUNG! Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.</p> </div> <p>Verwenden Sie die Skala am Wassertank.</p>
<p>Schritt 8</p>	<p>Reinigen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Tuch. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.</p>
<p>Schritt 9</p>	<p>Drücken Sie: START. Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.</p>
<p>Schritt 10</p>	<p>Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu. Am Ende des Garvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen.</p>
<p>Schritt 11</p>	<p>Schalten Sie den Backofen aus.</p>

Schritt 12	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.
Schritt 13	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.5 Einstellung: SousVide-Garen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Drücken Sie: OK . Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie: OK .
Schritt 5	Drücken Sie  . Das Display zeigt die Timer-Einstellungen an.
Schritt 6	Stellen Sie den Timer ein und drücken Sie: OK .
Schritt 7	Drücken Sie: START .
Schritt 8	Restwasser kann sich auf den Vakuumbuteln und im Garraum ansammeln. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Verwenden Sie einen Teller und ein Handtuch, um die Vakuumbbeutel zu entnehmen. Entfernen Sie das Wasser vom Boden des Garraums mit einem Schwamm, wenn der Backofen abgekühlt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.6 Einstellung: Koch-Assistent



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

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

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor

Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr








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

Wählen Sie eine Verknüpfung!





6.7 Ofenfunktionen








STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Heißluft	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.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.


SONDERFUNKTIONEN









Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.

TÄGLICHER GEBRAUCH

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

DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Steamify	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.

Ofenfunktion	Gerät
 <p>SousVide-Garen</p>	<p>Es handelt sich um eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Im Abschnitt SousVide-Garen sowie im Kapitel „Hinweise und Tipps“ mit den Kochtabellen finden Sie weitere Informationen.</p>
 <p>Regenerieren</p>	<p>Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.</p>
 <p>Brot backen</p>	<p>Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.</p>
 <p>Gärstufe</p>	<p>Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.</p>
 <p>Dampf garen</p>	<p>Dampf garen von Gemüse, Beilagen oder Fisch</p>
 <p>Feuchtigkeit, hoch</p>	<p>Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.</p>
 <p>Feuchtigkeit, mittel</p>	<p>Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie von Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze wird das Fleisch zart und saftig, und die Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.</p>
 <p>Feuchtigkeit, niedrig</p>	<p>Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.</p>

6.8 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.

UHRFUNKTIONEN

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

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

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

7. UHRFUNKTIONEN


7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

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

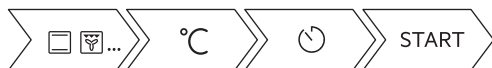
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen


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


Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Einstellen der Gardauer	
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



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

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
Schritt 2	Drücken Sie:  .

VERWENDUNG: ZUBEHÖR

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

Verlängern der Gardauer
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.
Drücken Sie +1min , um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen	
Schritt 1	Drücken Sie: ☺.
Schritt 2	Stellen Sie den Timerwert ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK.
Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.	

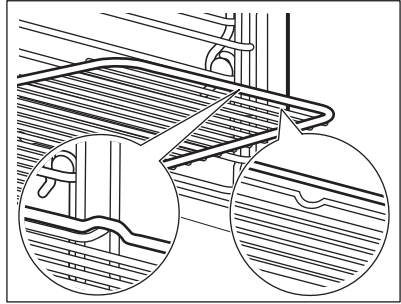
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

8.1 Einsetzen des Zubehörs

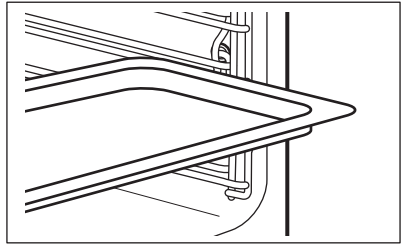
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost:

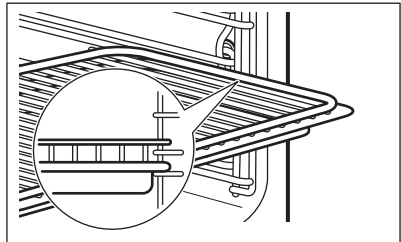
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.

**Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Kombirost, Backblech / Auflauffanne:**

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



8.2 Temperatursensor

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

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:



Backofentemperatur: mindestens 120 °C.



Die Backofentemperatur.

VERWENDUNG: ZUBEHÖR

Für beste Garergebnisse:

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

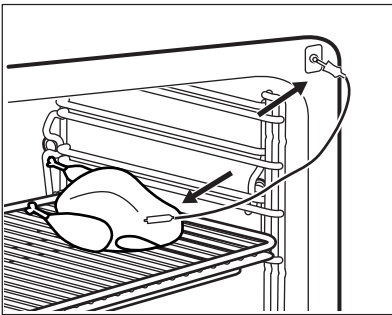
Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Benutzung: Temperatursensor

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

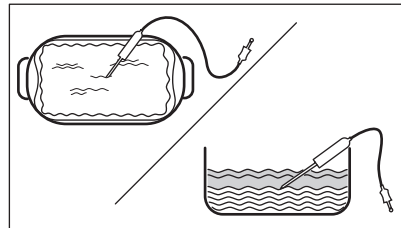
Fleisch, Geflügel und Fisch

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





Auflauf

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



Schritt 4

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

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


Wählen Sie eine Verknüpfung!



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten

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

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

ZUSATZFUNKTIONEN

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



9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

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

9.3 Automatische Abschaltung

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

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


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

9.4 Kühlgebläse

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

10. TIPPS UND HINWEISE






10.1 Garempfehlungen








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

10.2 Feuchte Umluft

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


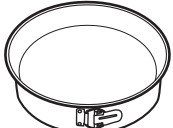


		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech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

TIPPS UND HINWEISE

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

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör







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

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

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute






Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

 BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2



BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen





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









BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen










Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

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

TIPPS UND HINWEISE

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







 GRILL				
 Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.				
 Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.				
		 (Min.)		
Toast	Grill	1 - 3	5	
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4	

Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfgraren.
Tests gemäß IEC 60350.



Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.

	 (Gastro-norm) Behälter	 (kg)		 (Min.)	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	3	8 - 9	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	3	10 - 11	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.


11. REINIGUNG UND PFLEGE




WARNUNG!


Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

 Reinigungsmittel	<p>Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen Sie den Garraum mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.</p>
	<p>Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.</p>
	<p>Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.</p>

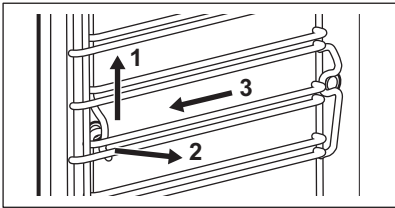
REINIGUNG UND PFLEGE

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

 Zubehör	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.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.


11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie EINHÄNGEGITTER zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die EINHÄNGEGITTER vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie das EINHÄNGEGITTER vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
Setzen Sie die EINHÄNGEGITTER in umgekehrter Reihenfolge ein.		

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

Vor dem Start:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren EINHÄNGEGITTER.	Reinigen Sie den Garraum und die innere Türscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Schritt 1	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.		
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung.		
	Funktion	Beschreibung	Dauer
	Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.
	Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.
Schritt 3	Drücken Sie START . Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.		
Schritt 4	Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.		
 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.			

Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
--------------------------------	--	---

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

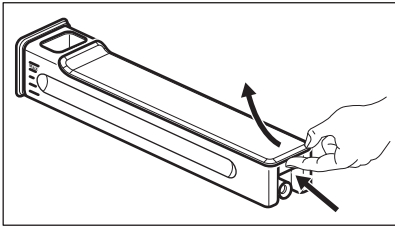
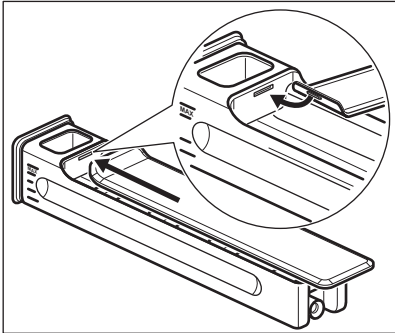
Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Reinigung: Wassertank

Schritt 1	Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.
------------------	---

REINIGUNG UND PFLEGE

Schritt 2	Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.	
Schritt 3	Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schubladenaufnahme, bis er heraus springt.	
Schritt 4	Reinigen Sie die Teile des Wassertanks mit Leitungswasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 5	Setzen Sie den Wassertank ein.	
Schritt 6	Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Schieben Sie ihn in die Schublade.	
Schritt 7	Bringen Sie den Deckel an. Führen Sie zuerst das vordere Rastelement ein, und drücken Sie den Deckel dann gegen die Tankaufnahme.	
Schritt 8	Setzen Sie den Wassertank ein.	
Schritt 9	Schieben Sie den Wassertank in den Backofen, bis er einrastet.	

11.6 Benutzung: Entkalkung

Bevor Sie beginnen:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehöreteile.	Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min	
Schritt 1	Setzen Sie die Auflauffanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.

Schritt 3	Füllen Sie den restlichen Teil des Wassertanks bis zum Höchststand mit Wasser auf.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigung.
Schritt 5	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Auflauffanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet. Setzen Sie den Wassertank ein.
Schritt 8	Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.
<p>i Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.</p>	

Nach Abschluss der Entkalkung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
<p>i Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Backofen vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.</p>		

11.7 Entkalkungserinnerungen


Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf den Backofen zu entkalken. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

Typ	Beschreibung
Sanfte Erinnerung	Empfiehl die Entkalkung des Backofens.

Typ	Beschreibung
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.

11.8 Benutzung: Spülen

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1	Setzen Sie die Auflauffanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Min
Schritt 4	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 5	Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.
 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.	

11.9 Trocknungserinnerung

Nach Verwendung einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

11.10 Benutzung: Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
------------------	---

Schritt 2	Entfernen Sie alle Zubehörteile.
Schritt 3	Wählen Sie das Menü Reinigung / Trocknen.
Schritt 4	Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

11.11 Aus- und Einbau: Tür

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



WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

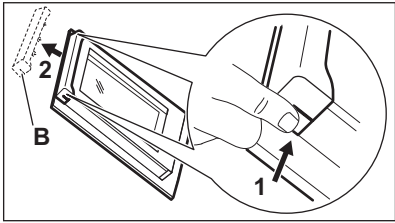
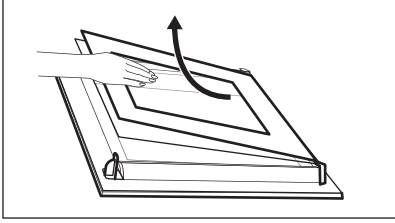


VORSICHT!

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

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	

REINIGUNG UND PFLEGE

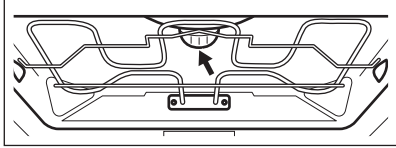
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.	

11.12 Austausch: Lampe

	WARNUNG! Stromschlaggefahr. Die Lampe kann heiß sein.
--	--

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

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
Schritt 4	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.	

Seitenlampe

Schritt 1	Entfernen Sie die linke Regalstütze, um an die Lampe zu gelangen.
Schritt 2	Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
Schritt 3	Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
Schritt 4	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 5	Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
Schritt 6	Montieren Sie die linke Regalstütze.







12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!




Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

 Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problembekämpfung
Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein; Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.
 Komponenten	
 Beschreibung	 Problembekämpfung
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.










Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei

 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Problembeseitigung
Der Wassertank bleibt nicht im Backofen, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig eingedrückt.	Setzen Sie den Wassertank bis zum Anschlag in den Backofen ein.
Wasser tritt aus dem Wassertank aus.	Sie haben den Deckel des Wassertanks oder den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks und den Wellenbrecher richtig ein.



Probleme beim Reinigungsvorgang



 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Problembeseitigung
Der Wassertank ist schwer zu reinigen.	Deckel und Wellenbrecher wurden nicht entfernt.	Nehmen Sie den Deckel und den Wellenbrecher heraus.
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Der Wassertank war nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker / Wasser befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne das nächste Mal in die erste Einschubebene ein.
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in den Backofen gesprüht.	Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.

 Probleme beim Reinigungsvorgang		
 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Problembehebung
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als der Backofen noch zu heiß war.	Warten Sie, bis der Backofen kalt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Backofen entfernt.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Wiederholen Sie die Reinigung.



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



12.2 Handhabung: Fehlercodes

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

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F111 – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

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

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F131 – Die Temperatur des Dampfgarersensors ist zu hoch.	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Schalten Sie den Backofen wieder ein.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F144 – Der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen.	Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder.
F508 – Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

12.3 Servicedaten

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

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

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	BSE792280M 944188670 BSE79228BM 944188654 BSK792280B 944188641 BSK792280M 944188639 BSK792280T 944188653
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm

Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	70 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BSE792280M	38.5 kg
	BSE79228BM	38.5 kg
	BSK792280B	38.5 kg
	BSK792280M	38.5 kg
	BSK792280T	38.5 kg

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

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

13.2 Energiesparen



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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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


Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

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

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Verwendung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Reinigung des Dampfgenerator-Kreislaufs. Nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen benutzen.

14.3 Untermenü für: Optionen

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

14.4 Untermenü für: Setup

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

14.5 Untermenü von: Service






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

15. DAS IST GANZ EINFACH!


Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:


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

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

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




DAS IST GANZ EINFACH!

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



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

Garen mit Dampf – Steamify			
Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.			
Dampfgaren	Dampf zum Schmoren	Dampf zum sanften Überbacken	Dampf zum knusprig Backen und Braten
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

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

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen				
Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie: 	Drücken Sie: 	Drücken Sie:  Koch-Assistent.	Wählen Sie die Speise.

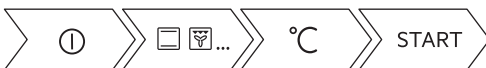
Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer	
10% Finish Assist Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.	Drücken Sie zur Verlängerung der Gardauer +1min.

Reinigen Sie den Backofen mit Dampfreinigung		
Schritt 1 Drücken Sie: 	Schritt 2 Drücken Sie: 	Schritt 3 Wählen Sie den Modus:
Dampfreinigung	Für eine leichte Reinigung.	
Dampfreinigung Plus	Für eine gründliche Reinigung.	
Entkalkung	Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.	
Spülen	Zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampf Funktionen.	

16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

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

Einstellung: Ofenfunktionen



Einstellung: Steamify – Garen mit einer Dampfheizfunktion



WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Einstellung: SousVide-Garen



Einstellung: Koch-Assistent



Einstellung: Garzeitdauer



Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs





Abbrechen: Timer-Einstellung



Benutzung: Temperatursensor



17. 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.

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia. Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registreaeg.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	208	2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	214
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	209	2.7 Serwis.....	214
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	209	2.8 Utylizacja.....	214
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	211	3. OPIS URZĄDZENIA.....	215
2.1 Instalacja.....	211	3.1 Ogólne informacje.....	215
2.2 Podłączenie elektryczne.....	212	3.2 Akcesoria.....	215
2.3 Sposób używania.....	212	4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....	216
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	213	4.1 Panel sterowania.....	216
2.5 Pieczenie parowe.....	213	4.2 Wyświetlacz.....	217
		5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	218
		5.1 Czyszczenie wstępne	218

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

5.2 Pierwsze połączenie.....	218	11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	239
5.3 Wstępne nagrzewanie.....	219	11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 239	
5.4 Jak ustawić: Twardość wody.....	219	11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	240
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	220	11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe.....	240
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 220		11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	241
6.2 Szuflada na wodę.....	221	11.5 Sposób czyszczenia: Szuflada na wodę.....	241
6.3 Sposób użycia: Szuflada na wodę.....	221	11.6 Obsługa urządzenia: Odkamienianie. 242	
6.4 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego.....	222	11.7 Przypomnienie o odkamienianiu. 243	
6.5 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide.....	224	11.8 Obsługa urządzenia: Płukanie... 244	
6.6 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	224	11.9 Przypomnienie o osuszeniu.....	244
6.7 Funkcje pieczenia.....	225	11.10 Sposób użycia: Osuszanie.....	244
6.8 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	228	11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi 244	
7. FUNKCJE ZEGARA.....	228	11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie. 245	
7.1 Opis funkcji zegara.....	228	12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	246
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	229	12.1 Co zrobić, gdy.....	247
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	230	12.2 Jak postępować: Kody błędów..	249
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	230	12.3 Dane serwisowe.....	249
8.2 Termosonda.....	231	13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	250
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	233	13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*	250
9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione 233		13.2 Oszczędzanie energii.....	251
9.2 Blokada panelu.....	234	14. STRUKTURA MENU.....	251
9.3 Automatyczne wyłączenie.....	234	14.1 Menu.....	251
9.4 Wentylator chłodzący.....	234	14.2 Podmenu: Czyszczenie.....	252
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	235	14.3 Podmenu: Opcje.....	252
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia. 235		14.4 Podmenu: Konfiguracja.....	253
10.2 Termoobieg wilgotny.....	235	14.5 Podmenu opcji: Serwis.....	253
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	236	15. TO PROSTE!.....	254
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy. 236		16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....	255
		17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	257

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w

bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w

gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	600 (600) mm
Szerokość szafki	550 mm
Głębokość szafki	605 (580) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	549 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	548 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1017 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	550 x 20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Wkręty mocujące

4 x 12 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
- Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja



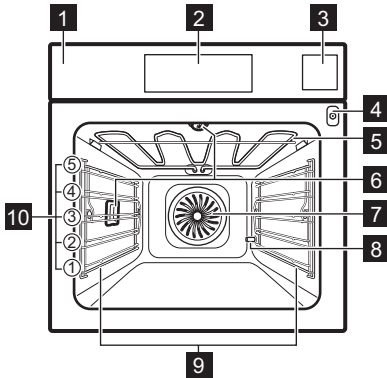
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

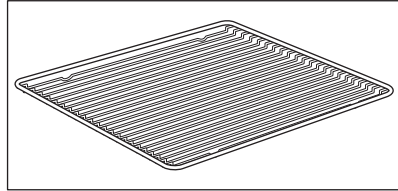


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Szufłada na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Otwór rury odkamieniającej
- 9** Prowadnice blach, wyjmowane
- 10** Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

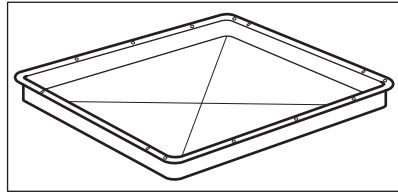
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



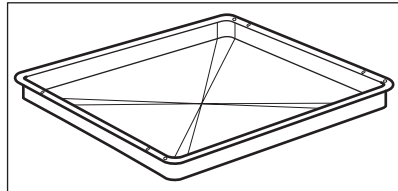
Błacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



Głęboka blacha

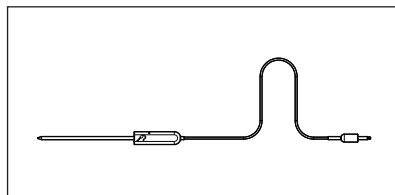
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Termosonda

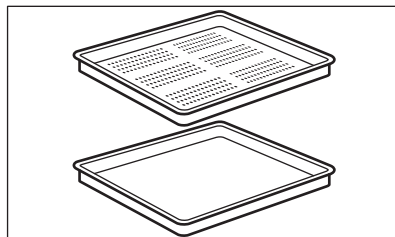
Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Zestaw do gotowania na parze

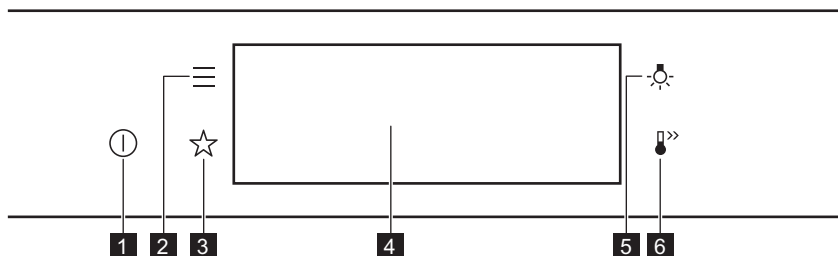
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.






4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

4.1 Panel sterowania


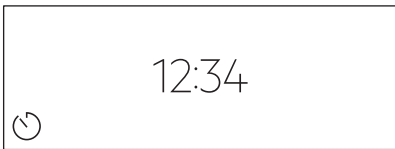
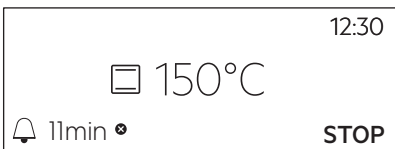
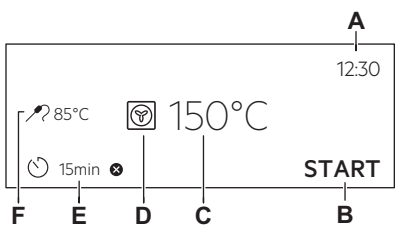


1	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
2	Menu	Wyświetlenie listy funkcji piekarnika.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

 <p>Naciskaj przycisk</p>	 <p>Przesunięcie</p>	 <p>Nacisnąć i przytrzymać</p>
<p>Dotknąć powierzchni palcem.</p>	<p>Przesunąć palcem po powierzchni.</p>	<p>Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.</p>










4.2 Wyświetlacz

	<p>Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.</p>
	<p>Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.</p>
	<p>Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustawione funkcje i inne dostępne opcje.</p>
	<p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Aktualna godzina B. START/STOP C. Temperatura D. Funkcje pieczenia E. Timer F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

 Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	 Powrót do poprzedniego poziomu menu.	 Anulowanie ostatniej czynności.	 Włączanie i wyłączanie opcji.
Wskaźniki Alarm dźwiękowy – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.			
 Funkcja jest włączona.	 Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.	 Alarm dźwiękowy jest wyłączony.	
Wskaźniki timera			
 Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.		 Anulowanie ustawienia.	




5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wewnętrzne

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

5.2 Pierwsze połączenie




Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 Wstępne nagrzewanie



Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
Krok 3	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.
<p> Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.</p>	

5.4 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody. Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.










			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.	Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.	Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.	Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.
<p> Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.</p>			
<p>Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.</p>			

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	mięka
2	8–14		1,4–2,5	51–100	średnio twarda
3	15–21		2,6–3,8	101–150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufładę na wodę wodą butelkowaną.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

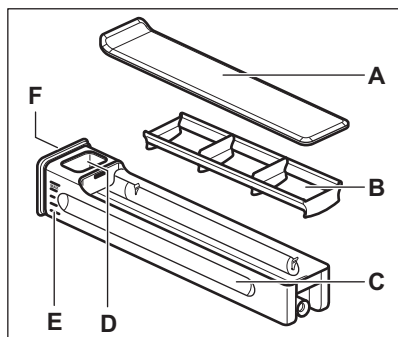
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
Krok 2	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
Krok 3	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
Krok 4	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: OK .
Krok 5	Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.

Można użyć skrótu!



6.2 Szuflada na wodę



- A. Pokrywa
- B. Pochłaniacz fal
- C. Szuflada
- D. Otwór do wlewania wody
- E. Podziałka
- F. Przednia pokrywa


6.3 Sposób użycia: Szuflada na wodę

<p>Krok 1</p>	<p>Nacisnąć przednią pokrywę szuflady na wodę.</p>	
<p>Krok 2</p>	<p>Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. Można to zrobić na dwa sposoby:</p>	<p>A: pozostawić szufladę w piekarniku i nalać wodę z pojemnika. B: wyjąć szufladę na wodę z piekarnika i napełnić ją z kranu.</p>

Krok 3	Przenosić szufladę na wodę w poziomym położeniu, aby uniknąć rozlania wody.	
Krok 4	Napełnioną szufladę na wodę należy umieścić w takim samym położeniu. Docisnąć przednią pokrywę, aż szuflada na wodę znajdzie się wewnątrz piekarnika.	
Krok 5	Opróżnić szufladę na wodę po każdym użyciu.	
UWAGA! Trzymać szufladę na wodę z dala od gorących powierzchni.		

6.4 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego



Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Nacisnąć . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
Krok 3	Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.
Para do gotowania na parze 50 - 100 °C	Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
Para do duszenia 105 - 130 °C	Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i caserole.
Para do zapiekania 135 - 150 °C	Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekanek. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.

<p>Para do pieczenia 155 - 230 °C</p>	<p>Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.</p>
<p>Krok 5</p>	<p>Nacisnąć: OK.</p>
<p>Krok 6</p>	<p>Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć i wyjąć.</p>
<p>Krok 7</p>	<p>Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.</p> <div data-bbox="213 580 1028 719" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> OSTRZEŻENIE! Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</p> </div> <p>Skorzystać z podziałki na szufladzie na wodę.</p>
<p>Krok 8</p>	<p>W razie potrzeby wytrzeć szufladę z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.</p>
<p>Krok 9</p>	<p>Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p>
<p>Krok 10</p>	<p>Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę. Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.</p>
<p>Krok 11</p>	<p>Wyłączyć piekarnik.</p>
<p>Krok 12</p>	<p>Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.</p>
<p>Krok 13</p>	<p>W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.</p>

Można użyć skrótu!



6.5 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę i nacisnąć: OK.
Krok 5	Nacisnąć  . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia timera.
Krok 6	Ustawić timer i nacisnąć: OK.
Krok 7	Nacisnąć: START .
Krok 8	Na woreczkach próżniowych i w komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Wyjąć woreczki próżniowe posługując się talerzem i ręcznikiem. Po ostygnięciu piekarnika usunąć wodę z dna komory za pomocą gąbki. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

Można użyć skrótu!



6.6 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane


Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.


Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć:  .






Krok 3	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
Krok 4	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 5	Nacisnąć: START .

Można użyć skrótu!





6.7 Funkcje pieczenia








STANDARDOWE



Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajkonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

CODZIENNA EKSPLOATACJA







Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

SPECJALNE




Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Funkcja Jogurt	Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Zapiekanek	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Podtrzymywanie temp.</p>	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 <p>Termoobieg wilgotny</p>	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Steamify</p>	Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.
 <p>Tryb gotowania SousVide</p>	Nazwa funkcji odwołuje się do metody gotowania potraw w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Tryb gotowania SousVide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”.
 <p>Regeneracja</p>	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
 <p>Chleb</p>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 <p>Wyrastanie ciasta</p>	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 <p>Gotowanie na parze</p>	Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb

FUNKCJE ZEGARA

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Duża wilgotność	Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.
 Średnia wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują lśniąca, chrupiącą skórkę.
 Mała wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.

6.8 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.


7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

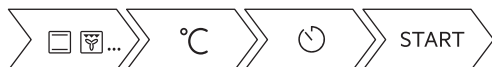
Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.


7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.


Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Można użyć skrótu!




Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Zakończ działanie.
Krok 6	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia	
Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
Krok 6	Wybrać wartość.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia	
Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.	
Nacisnąć +1 min , aby wydłużyć czas pieczenia.	

Jak zmienić ustawienia timera	
Krok 1	Nacisnąć:  .
Krok 2	Ustawić wartość dla timera.
Krok 3	Nacisnąć: OK.
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.	

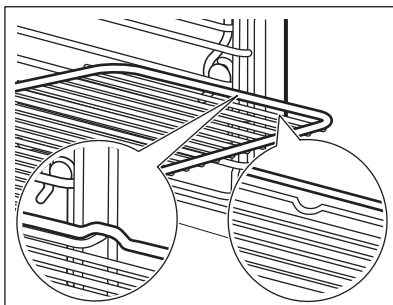
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół ruszta zapobiega zsuwaniu się naczyń z ruszta.

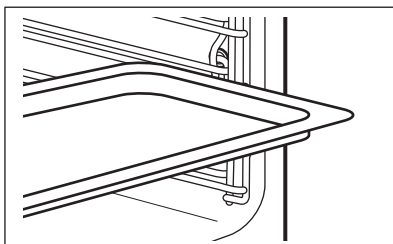
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



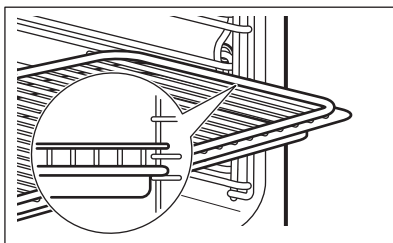
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



8.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:



Temperatura piekarnika: minimum 120°C.



Temperatura wewnątrz produktu

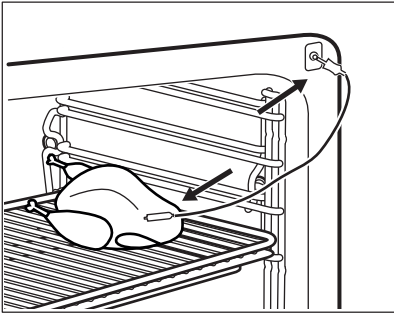
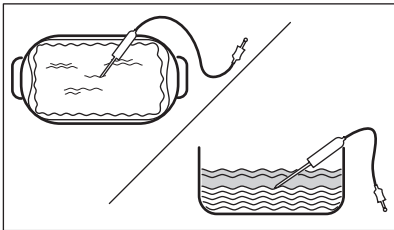

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA


Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.
--	--------------------------------	---

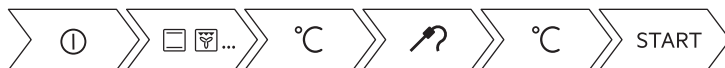
Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
Krok 3	Umieścić: Termosonda.
Mięso, drób i ryby	Zapiekanki
Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.	Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.
	
Krok 4	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

Krok 6	<ul style="list-style-type: none"> • • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję: • Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. • Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
Krok 7	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK , aby przejść do ekranu głównego.
Krok 8	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
Krok 9	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</p> </div>


Można użyć skrótu!





9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.



Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Wybrać preferowane ustawienie.
Krok 3	Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.
Krok 4	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
Krok 5	Nacisnąć + , aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk OK .

 – naciśnięcie, aby zresetować ustawienie.

 – naciśnięcie, aby anulować ustawienie.



9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 3	 ,  — naciśnięcie jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.




10. WSKAZÓWKI I PORADY






10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

i
<p>Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.</p> <p>Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.</p> <p>W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.</p> <p>Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.</p>

10.2 Termoobieg wilgotny

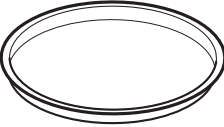
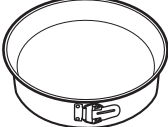


Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkopowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria







Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy






Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach				
		 (°C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach





		 (°C)	 (min)	
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka








Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 40
Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

WSKAZÓWKI I PORADY



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

		 (°C)	 (min)	
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	35 - 50	1 / 4







GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

		 (min)	
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befszytk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4







Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.



Ustawić temperaturę na 100°C.

	 Naczynie (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Brokuły, wstępnie na- grzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perfo- rowana	0.3	3	8 - 9	Umieścić bla- chę do piecze- nia na pierw- szym poziomie piekarnika.
Brokuły, wstępnie na- grzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perfo- rowana	maks.	3	10 - 11	Umieścić bla- chę do piecze- nia na pierw- szym poziomie piekarnika.
Groszek, mro- żony	2 x 2/3 perfo- rowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż tempe- ratura w najzim- niejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić bla- chę do piecze- nia na pierw- szym poziomie piekarnika.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia





Środki czy- szczące

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
Wyczyścić dno komory, używając kilku kropel octu, aby usunąć osad z kamienia.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

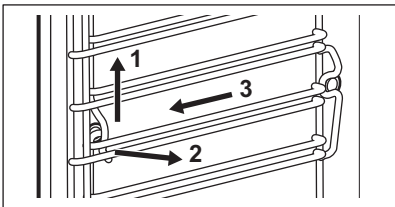
Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

 <p>Codzienne użytkowanie</p>	<p>Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.</p>
	<p>Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.</p>

 <p>Wyposażenie</p>	<p>Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.</p>
	<p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>


11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.	
Krok 3	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
Krok 4	Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.	
Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.		

11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Krok 1	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu.	
Krok 2	Wybrać: Menu / Czyszczenie.	
Funkcja	Opis	Czas
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie	30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem.	75 min
Krok 3	Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
Krok 4	Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.	
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.		

Po zakończeniu czyszczenia:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Usunąć pozostałą wodę z pojemnika na wodę.	Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

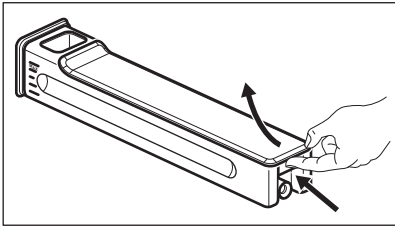
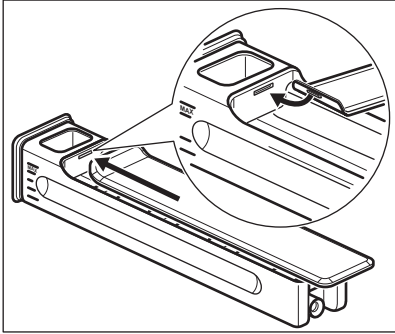
11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Sposób czyszczenia: Szuflada na wodę

Krok 1	Wyjąć szufladę na wodę z piekarnika.
---------------	--------------------------------------

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Krok 2	Zdjąć pokrywę szuflady na wodę. Unieść osłonę zgodnie z wycięciem w tylnej części.	
Krok 3	Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.	
Krok 4	Umyć elementy szuflady wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć szuflady na wodę w zmywarce.	
Krok 5	Zmontować szufladę na wodę.	
Krok 6	Włożyć rozbijacz fal. Umieścić go w korpusie szuflady.	
Krok 7	Założyć pokrywę. Najpierw wcisnąć przedni zatrzask, a następnie dosunąć pokrywę do korpusu szuflady.	
Krok 8	Wstawić pojemnik na wodę.	
Krok 9	Wsunąć szufladę na wodę w kierunku piekarnika, aż do zatrzaśnięcia.	

11.6 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zacząć, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min	
Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
Krok 3	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.
Krok 4	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.

Krok 5	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
Krok 6	Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.
Czas trwania drugiej części: ok. 35 min	
Krok 7	Wlać wodę do szuflady na wodę. Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. Włożyć szufladę na wodę.
Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
<p>i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.</p>	

Po zakończeniu odkamieniania:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę.	Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.
<p>i Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.</p>		

11.7 Przypomnienie o odkamienianiu


Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

Typ	Opis
Wstępne przypomnienie	Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.
Właściwe przypomnienie	Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.8 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.

Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać wodę do szuflady na wodę.
Krok 3	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut
Krok 4	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 5	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.9 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.10 Sposób użycia: Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

Krok 1	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
Krok 2	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 3	Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszanie.
Krok 4	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.



UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi.	
Krok 2	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	
Krok 4	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 5	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
Krok 6	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	
Krok 7	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyby w zmywarce.	
Krok 8	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
Krok 9	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.	

11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

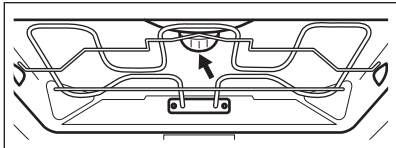
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
Krok 2	Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.	
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.	
Krok 4	Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.	

Lampa boczna

Krok 1	Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
Krok 2	Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
Krok 3	Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
Krok 5	Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
Krok 6	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.




12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW










OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.





12.1 Co zrobić, gdy...





 Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.

 Podzespoły	
 Opis	 Środek zaradczy
Żarówka oświetlenia jest przepalona.	Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.

 Szuflada na wodę nie działa prawidłowo		
 Opis	 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Po włożeniu szuflady na wodę nie pozostaje na swoim miejscu.	Nie wsunięto całkowicie szuflady na wodę do piekarnika.	Wsunąć całkowicie szufladę na wodę do piekarnika.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



 Szuflada na wodę nie działa prawidłowo		
 Opis	 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Z szuflady na wodę wylewa się woda.	Założono nieprawidłowo pokrywę szuflady lub rozbijacz fal.	Założyć prawidłowo pokrywę szuflady i rozbijacz fal.

 Problemy z procedurą czyszczenia		
 Opis	 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Szufladę na wodę trudno wyczyścić.	Nie zdjęto pokrywy i rozbijacza fal.	Zdjąć pokrywę i rozbijacz fal.
Po zakończeniu procedury odkamieniania w głębokiej blasze nie ma wody.	Nie napełniono szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy w korpusie szuflady na wodę znajduje się środek do usuwania kamienia / woda.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory piekarnika. Następnie umieścić na pierwszym poziomie piekarnika głęboką blachę.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.
Efekty czyszczenia nie są zadowalające.	Rozpoczęto czyszczenie, gdy piekarnik był jeszcze zbyt gorący.	Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Powtórzyć czyszczenie.
	Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjęto z piekarnika wszystkich akcesoriów.	Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika. Powtórzyć czyszczenie.



Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje piekarnika będą działać normalnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F131 – temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka.	Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć piekarnik.
F144 – czujnik w Szuflada na wodę nie może zmierzyć poziomu wody.	Opróżnić Szuflada na wodę napełnić ją ponownie.
F508 – Szuflada na wodę nie działa prawidłowo.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Numer produktu (PNC)

.....

Numer seryjny (S.N.)

.....

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	AEG	
Dane identyfikacyjne modelu	BSE792280M 944188670 BSE79228BM 944188654 BSK792280B 944188641 BSK792280M 944188639 BSK792280T 944188653	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9	
Klasa sprawności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BSE792280M	38.5 kg
	BSE79228BM	38.5 kg
	BSK792280B	38.5 kg
	BSK792280M	38.5 kg
	BSK792280T	38.5 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobieg.

Ciepło reszkowe

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym. Ciepło reszkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła reszkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.


Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

STRUKTURA MENU

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Ustawienia	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary Stosować płukanie po częstym korzystaniu z funkcji gotowania parowego.

14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.

Podmenu	Zastosowanie
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z włączoną opcją Blokada uruchomienia.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączenie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączenie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.4 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język piekarnika.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

14.5 Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468

TO PROSTE!






Podmenu	Opis
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

15. TO PROSTE!




Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Twardość wody	Aktualna godzina
-------	----------------------	--------------------	------------------	---------------	------------------




Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Włączone / Wyłączone	 Menu	 Ulubione	 Timer	 Termosonda	START / STOP
--	---	---	--	---	-----------------

Rozpoczęcie użytkowania piekarnika

Szybkie uruchomienie	Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie	 — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy.		

Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 — nacisnąć, aby włączyć piekarnik.	 ... — wybrać funkcję pieczenia.	 - ustawić temperaturę.	OK — nacisnąć, aby potwierdzić.	START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.




Gotowanie na parze – Steamify

Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
50 - 100°C	105 - 130°C	135 - 150°C	155 - 230°C

Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:



Gotowanie wspomaga- ne	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia**10% — wykończenie potrawy**

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1 min.**

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia parowego

Krok 1 Nacisnąć:  .	Krok 2 Nacisnąć:  .	Krok 3 Wybrać tryb:
Czyszczenie parowe	Czyszczenie lekkich zabrudzeń	
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie.	
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia	
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych	

MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

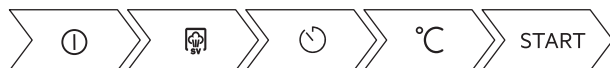
Jak ustawić: Funkcje pieczenia



Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego



Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide



Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Jak ustawić: Czas pieczenia



Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia





Jak anulować: Ustawianie timera



Obsługa urządzenia: Termosonda



17. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.aeg.com/shop



867371108-A-042022



AEG