

**BSK772281B**

NL	Gebruiksaanwijzing   <b>Stoomoven</b>	2
EN	User Manual   <b>Steam oven</b>	29
FR	Notice d'utilisation   <b>Four vapeur</b>	54
DE	Benutzerinformation   <b>Dampfbackofen</b>	82



# Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie op [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Download de **My AEG Kitchen**-app voor meer recepten, hints en probleemoplossing.



Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. MONTAGE .....	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10
5. BEDIENINGSPANEEL.....	10
6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	11
7. DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
8. EXTRA FUNCTIES.....	16
9. KLOKFUNCTIES.....	17
10. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	18
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	20
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	22
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	26
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	27
15. MILIEUBESCHERMING.....	28

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk,

zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

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

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.

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

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.

- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.

- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	590 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	569 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	548 mm
Diepte met open deur	1022 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

## 2.2 Elektrische aansluiting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.

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

### Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm <sup>2</sup> )
maximaal 1380	3x0.75
maximaal 2300	3x1
maximaal 3680	3x1.5

De aarddraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

## 2.3 Gebruik

### WAARSCHUWING!

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

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

- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

## 2.4 Onderhoud en reiniging

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.

- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## 2.5 Pyrolytische reiniging

### WAARSCHUWING!

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

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

- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

## 2.6 Bereiding met stoom

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
  - De deur van het apparaat niet openen tijdens de bereiding met stoom.
  - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

## 2.7 Binnenverlichting

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.8 Service

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

## 2.9 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. MONTAGE

### ⚠ WAARSCHUWING!

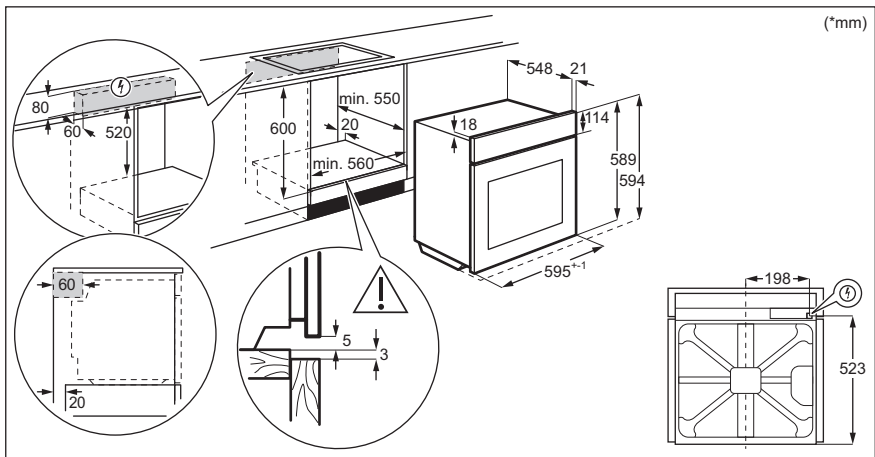
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Inbouwen

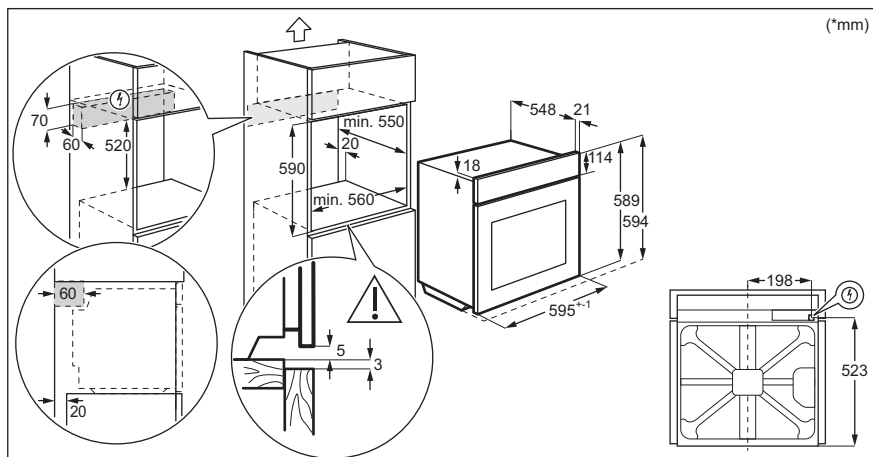


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

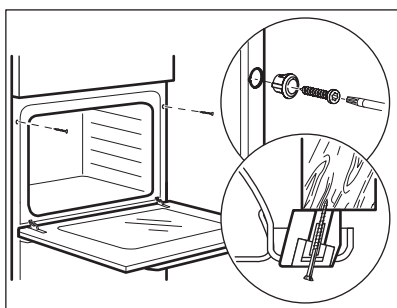
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





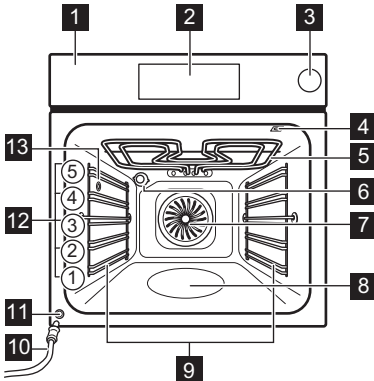


### 3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp

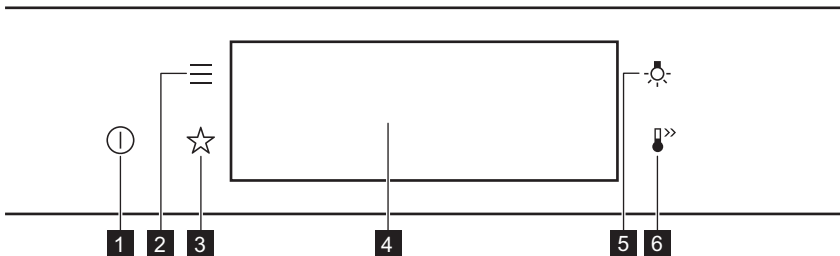
- 7 Ventilator
- 8 Uitholling reliëf
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Afvoerpijp
- 11 Waterafvoerklep
- 12 Inzetniveaus
- 13 Stoomtoevoer

### 4.2 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/gerechten.
- **Easy2Clean. Anti-aanbakbakplaat**  
Voor bakken zonder bakpapier.
- **Grill-/braadpan**  
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Voedselsensor**  
Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

## 5. BEDIENINGSPANEEL

### 5.1 Overzicht bedieningspaneel



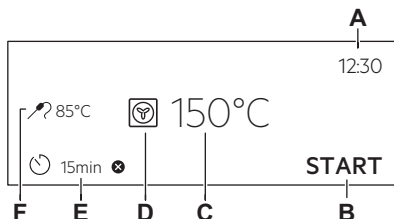
1	Aan/Uit	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	Menu	Vermeldt de functies van het apparaat.

3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.

- |          |                 |   |
|----------|-----------------|---|
| <b>5</b> | Lamp-schakelaar | Om de verlichting in en uit te schakelen.           |
| <b>6</b> | Snel Opwarmen   | Om de functie in en uit te schakelen: Snel Opwarmen |

## 5.2 Display

Display met ingestelde toetsfuncties.



- A. Dagtijd
- B. BEGIN / STOP
- C. Temperatuur
- D. Verwarmingsfuncties

- E. Timer
- F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

### Indicatielampjes op de display

- |  |  |
|--|--|
|  | Om de selectie/instelling te bevestigen.                   |
|  | Om één niveau terug te gaan in het menu.                   |
|  | Om de laatste handeling ongedaan te maken.                 |
|  | Om de opties in en uit te schakelen.                       |
|  | De geluidsalarmfunctie is geactiveerd.                     |
|  | Het geluidsalarm en de stopkookfunctie worden geactiveerd. |
|  | Alleen pop-upbericht is geactiveerd.                       |
|  | De functie Uitgestelde start is geactiveerd.               |
|  | Om de instelling te annuleren.                             |

## 6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Eerste reiniging

- Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
- Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

### 6.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display, Toetsstenen, Geluidsvolume, Dagtijd.

### 6.3 Eerste voorverwarming

Warm het lege apparaat voor het eerste gebruik voor.

- Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
- Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
- Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
- Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.

Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Zorg ervoor dat de luchtstroom in de kamer voldoende is.

## 7. DAGELIJKS GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Verwarmingsfuncties

#### STANDAARD



##### **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**

Perfect voor kant-en-klare maaltijden (bijv. patat, aardappelkroketjes of loempia's).



##### **Boven + onderwarmte**

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



##### **Onderwarmte**

Kies deze functie na een kookproces om het voedsel zo nodig meer aan de onderkant te bruinen. Gebruik het laagste rekniveau.



##### **Deeg Laten Rijen**

Om het deeg te laten rijzen voor het bakken.

#### SPECIAAL



##### **Inmaken**

Om groenten en fruit in te maken, plaatst u de potten in een bakplaat gevuld met water, met behulp van potten met bajonet of schroefdoppen van dezelfde grootte. Gebruik de eerste rekstand.



##### **Drogen**

Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen. Om de met vocht verzadigde lucht te laten ontsnappen en het fruit beter te laten drogen, is het raadzaam om de ovendeur tijdens het droogproces af en toe te openen.



##### **Borden Warmen**

Om borden voor het serveren op te warmen.



##### **Ontdooien**

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.



##### **Gratineren**

Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.



##### **Lage Temperatuur Garen**

Bereidingsproces bij lage temperatuur. Het is ideaal om delicate gerechten te bereiden (bijv. rundvlees, kalfsvlees of lamsvlees).



##### **Warm houden**

Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig.



##### **Warmelucht (vochtig)**

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat 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).

## STOOM



### Regenereren

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.



### Brood bakken

Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.



### Lage vochtigheid

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.



### Pizza-functie

Het beste voor het bakken van pizza's en andere gerechten die meer warmte van onderaf nodig hebben.

## 7.2 Toelichting van: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

## 7.3 Instelling: Verwarmingsfuncties

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.

2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
3. Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op OK. Het display toont de temperatuur.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op START.  
Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Raadpleeg het hoofdstuk "De accessoires gebruiken, voedselsensor".
6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
7. Schakel het apparaat uit.

## 7.4 Instelling: Stoomverwarmingsfunctie

1. Het apparaat inschakelen. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
2. Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
3. Druk op OK. Het display toont de temperatuurinstellingen.
4. Stel de temperatuur in.
5. Druk op OK.
6. Druk op de afdekking van het waterreservoir om dit te openen.
7. Vul het waterreservoir tot het maximale niveau (ongeveer 900 ml water) met koud water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. Vul de waterlade niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er is een risico op waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels.

### WAARSCHUWING!

Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Niet gebruiken van alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.

8. Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.
9. Druk op START.  
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

10. Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij.

11. Schakel het apparaat uit. Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.

### ⚠ WAARSCHUWING!

Het apparaat staat aan. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als je het waterreservoir ledigt.

Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Wanneer het apparaat koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek. Wacht na elk gebruik ten minste 60 min om te voorkomen dat er heet water uit de waterafvoerklep komt.

## 7.5 Watertank legen

### Indicatielampje waterreservoir



Het reservoir is vol.



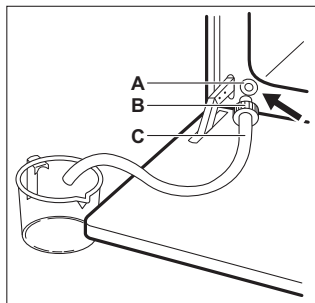
Het reservoir is halfvol.



Het reservoir is leeg. Vul het reservoir bij.

Indien u te veel water in het reservoir schenkt, leidt de veiligheidsafvoer het overtollige water naar de bodem van de ovenruimte.

1. Schakel het apparaat uit, laat het met de deur open staan en wacht tot het apparaat koud is.
2. Sluit de afvoerpijp **C** aan op de outlet valve **A** via de connector **B**.



3. Houd het uiteinde van de leiding onder het niveau van **A** en druk **B** herhaaldelijk om het resterende water op te vangen.
4. Maak het apparaat los **C B** en droog het met een zachte spons.

## 7.6 Menu

Druk op om het menu te openen.

Menu-item	Toepassing	
Kook- En Bakassistent	Toont overzicht van de automatische programma's.	
Reinigen	Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.	
Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.	
Opties	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.	
Instellingen	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

## Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Pyrolytische reiniging, kort	Duur: 1 h.
Pyrolytische reiniging, normaal	Duur: 1 h 30 min.
Pyrolytische reiniging, intensief	Duur: 2 h 30 min.

## Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst Kinderslot op het display als u het apparaat inschakelt. Om het apparaat in te kunnen schakelen de codeletters in alfabetische volgorde selecteren. Als de optie is ingeschakeld en het apparaat is uitgeschakeld, is de deur van het apparaat vergrendeld. Toegang tot de timer, de afstandbediening en het lampje zijn beschikbaar met de optie ingeschakeld.
Snel Opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies van het apparaat.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdsindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

## Submenu voor: Instelling

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

## Submenu voor: Service

Submenu	Omschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

### 7.7 Instelling: Kook- En Bakassistent

Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor. Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw
- Medium
- Gaar

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht .

1. Het apparaat inschakelen.


2. Druk op .
3. Druk op . Kook- En Bakassistent.
4. Kies een gerecht of een voedseltype.
5. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op START .

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.


## 8. EXTRA FUNCTIES

### 8.1 Favorieten ☆

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


1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de gewenste instelling.
3. Druk op .
4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
5. Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten.
6. Druk op OK.


 - druk hierop om de instelling te resetten.

 - druk hierop om de instelling te annuleren.

### 8.2 Toetsenblokkering


Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie in.
3. ☆,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

☆,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

### 8.3 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op .
3. Selecteer Opties / Kinderslot.

4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.

Kinderslot is geactiveerd.



Wanneer deze functie is geactiveerd, krijgt u toegang tot: Timer en lamp is beschikbaar.

Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

De deur wordt vergrendeld als deze functie wordt geactiveerd en het apparaat wordt uitgeschakeld.

### 8.4 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

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

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Eindtijd, Lage Temperatuur Garen .

### 8.5 Koelventilator

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



## 9. KLOKFUNCTIES


### 9.1 Omschrijving klokfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De duur van het koken instellen. Maximum is 23 u 59 min. U kunt instellen wat er gebeurt als de tijd om is door de voorkeur in te stellen: Actie beëindigen.
Actie beëindigen	Geluidsalarm - wanneer de tijd om is, klinkt er een signaal. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.  Geluidsalarm en stop met koken - als de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld.  Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de bereidingstijd te verlengen.
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. U kunt de functie in- en uitschakelen: Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

### 9.2 Instelling: Dagtijd

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op: Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op **OK**.


### 9.3 Instelling: Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Stel de tijd in.



U kunt de gewenste actie Einde selecteren door op ● ● ● te drukken.

4. Druk op **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt. Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen. Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

### 9.4 Instelling: Uitgestelde start


1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Stel de bereidingstijd in.
4. Druk op ● ● ●.
5. Druk op: Uitgestelde start.
6. Kies de gewenste starttijd.
7. Druk op **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

### 9.5 Instelling: Uptimer

1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Druk op ● ● ●.
4. Druk op: Uptimer.
5. Schuif of druk op  om de baktijd op het hoofdscherm te zien.
6. Druk op **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

### 9.6 Timerinstellingen wijzigen

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

1. Druk op .
2. Stel de timerwaarde in.
3. Druk op **OK**.

## 10. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

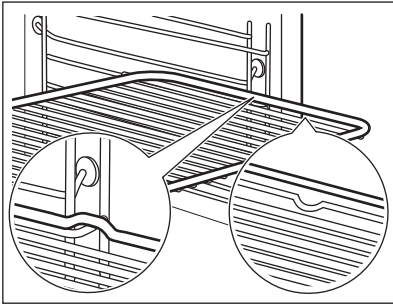
### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 10.1 Accessoires plaatsen

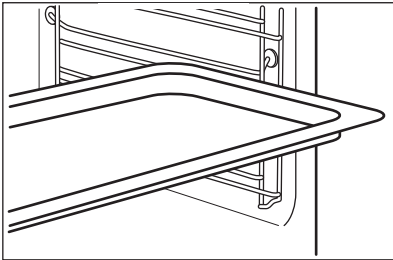
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

#### Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.

#### Diepe schaal




Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

### 10.2 Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de temperatuur in het apparaat: minimaal 120 °C.
  -  - de kerntemperatuur van het voedsel.
- Voor de beste kookresultaten:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

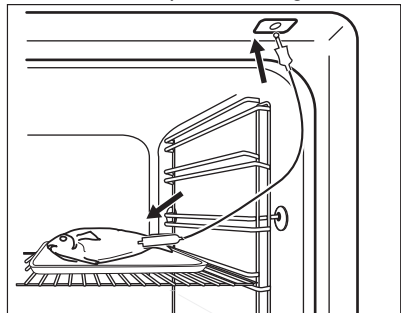
Het apparaat berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de verwarmingsfunctie en de temperatuur.

#### Koken met: Voedselsensor

### ⚠ WAARSCHUWING!

Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

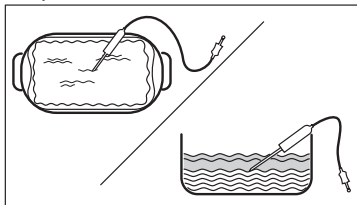
1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
3. Plaats voedselsensor in de schaal:  
**Vlees, gevogelte en vis**  
Steek de hele naald van de voedselsensor in het midden van het vlees of de vis op het dikste gedeelte.




#### Stoofschotel

Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet

tijdens het bakken op één plaats worden gestabiliseerd. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



4. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie 'Beschrijving van het product'. Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.
5.  - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
6. ● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
  - Geluidsalarm - wanneer voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
  - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
7. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op OK om naar het hoofdscherm te gaan.
8. Druk op START . Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
9. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

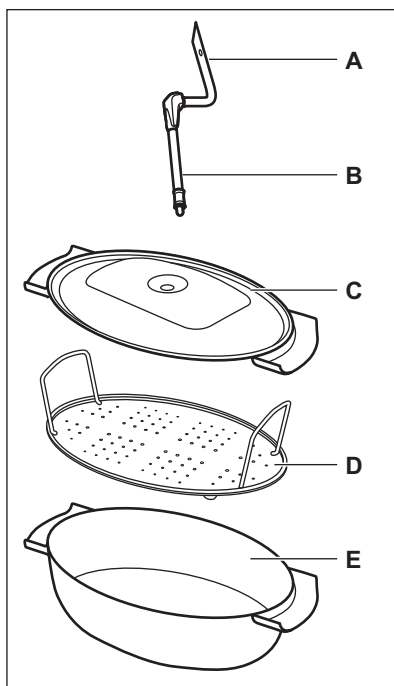
### 10.3 Dieetbakschaal voor stoomkoken



De dieetbakplaat wordt niet bij het apparaat geleverd. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke leverancier.

Dieetovenschaal bestaat uit:

- A. Injector - voor direct stoomkoken,
- B. Injectorbuis - voor stoomkoken,
- C. Deksel,
- D. stalen grill,
- E. glazen kom.



Niet doen:

- de hete bakplaat op koude/natte oppervlakken leggen.
- koude vloeistoffen op de bakplaat gieten als deze heet is.
- de bakplaat op een heet kookoppervlak gebruiken.
- de bakschaal schoonmaken met schuurmiddelen, schuurmiddelen en poeders.

## 10.4 Stoomkoken in een dieetbakschaal

1. Plaats het voedsel op de stalen grill in de bakplaat en dek het af met het deksel.
2. Plaats de injectorslang in het gat in het deksel.
3. Plaats de bakplaat vanaf de onderkant op de tweede rekpositie.
4. Sluit de injectorslang aan op de stoomtoevoer. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.
5. Stel het apparaat in voor de stoomkookfunctie.

## 10.5 Direct stoomkoken

Plaats het voedsel op de stalen grill in de bakplaat. Voeg wat water toe. Gebruik het deksel niet.

Wanneer u grote porties vlees kookt, plaatst u de injector in het gerecht.

### WAARSCHUWING!

De injector kan heet zijn als het apparaat in werking is. Gebruik altijd ovenhandschoenen. Verwijder de spuitmond uit het apparaat als je geen stoomfunctie gebruikt.

1. Plaats de injector in de injectorslang. Sluit het andere uiteinde aan op de stoomtoevoer. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.
2. Plaats de bakplaat vanaf de bodem op de eerste of tweede rekstand. Zorg ervoor dat de injectorslang niet vastzit. Houd de injector uit de buurt van het verwarmingselement.
3. Stel het apparaat in voor de stoomkookfunctie.

# 11. AANWIJZINGEN EN TIPS





## 11.1 Kookadviezen

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

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

### Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire



Inzetniveau



Kooktijd (min)





## 11.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm







## 11.3 Warmelucht (vochtig)

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

		°C		
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	bakrooster	220	2	10 - 15
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	170	2	25 - 35
Brownie	bakplaat of lekschaal	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	25 - 30
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	2	15 - 25
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	20 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	25 - 30
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	35 - 45
Sjasliëk, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 30
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	25 - 35
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	25 - 30
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	25 - 30

## 11.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

					
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	3	150 - 160	20 - 35
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	150 - 160	20 - 35
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	180	70 - 90
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm <sup>1)</sup>	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	40 - 50
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm <sup>1)</sup>	Hetelucht	Bakrooster	2	160	40 - 50
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm <sup>1)</sup>	Hetelucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45
Toast, 4 - 6 stuks <sup>1)</sup>	Grillen	Bakrooster	4	max.	1 - 5
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg <sup>2)</sup>	Grillen	Bakrooster, lekbak	4	max.	20 - 30

1) Warm het apparaat 10 minuten voor.

2) Plaats het rooster op het derde niveau en de lekbak op het tweede niveau in de oven. Warm het apparaat 10 minuten voor. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.

## 12. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Opmerkingen over de reiniging

#### Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

#### Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

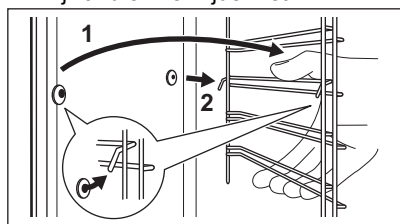
#### Accessoires

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

## 12.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

## 12.3 Pyrolytische reiniging

Gebruik het om het apparaat te reinigen en de resten te verbranden.

### ⚠ WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.


### ⚠ LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm

water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

4. Het apparaat inschakelen.
5. Druk op  / Reinigen.
6. Selecteer de reinigingsmodus.

Optie	Duur
Pyrolytische reiniging, kort	1 h
Pyrolytische reiniging, normaal	1 h 30 min
Pyrolytische reiniging, intensief	2 h 30 min

Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

STOP - druk hierop om het reinigen te stoppen voordat het is voltooid.

Gebruik het apparaat niet totdat het deurvergrendelingsymbool van het display verdwijnt.

7. Wanneer de reiniging is voltooid, zet u het apparaat uit en wacht tot het koud is om het schoon te maken.
8. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek. Verwijder het residu van de bodem van de oven.





## 12.4 Reinig het waterreservoir.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Plaats een diepe pan onder de stoominlaat.
3. Giet water in de waterlade: 850 ml. Voeg citroenzuur toe: 5 theelepels. Wacht op 60 min.
4. Schakel het apparaat in en stel de functie in: Lage vochtigheid. Stel de temperatuur in op 230 °C.
5. Schakel het apparaat uit en wacht 25 min tot het is afgekoeld.
6. Schakel het apparaat in en stel de functie in: Lage vochtigheid. Stel de temperatuur in tussen 130 en 230 °C.
7. Schakel het apparaat uit en wacht 10 tot het is afgekoeld.
8. Maak het waterreservoir leeg. Raadpleeg in 'Dagelijks gebruik' het hoofdstuk 'Legen van het waterreservoir'.

Leeg het waterreservoir na elke stoomkooksessie om kalksteenresten te voorkomen.

9. Spoel het waterreservoir af en reinig de resterende kalkresten met een zachte doek.
10. Reinig de afvoerpijp met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Onderstaande tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingniveau en de waterkwaliteit. Als het waterhardheidsniveau 4 overschrijdt, vul je het waterreservoir met flessenwater.

Waterhardheid		Teststrip	Calciumafzetting (mg/l)	Waterclassificatie	Het waterreservoir reinigen om de
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 50	zacht	75 cycli - 2,5 maand
2	8 - 14		51 - 100	gematigd hard	50 cycli - 2 maanden
3	15 - 21		101 - 150	hard	40 cycli - 1,5 maand
4	22 - 28		meer dan 151	zeer hard	30 cycli - 1 maand

## 12.5 Reinigsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Pyrolytische reiniging.Re

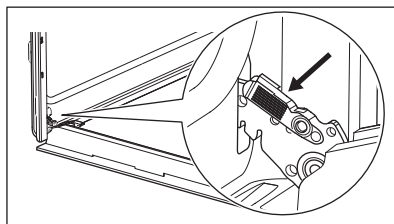
## 12.6 De deur verwijderen en installeren

De ovendeur beschikt over drie glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

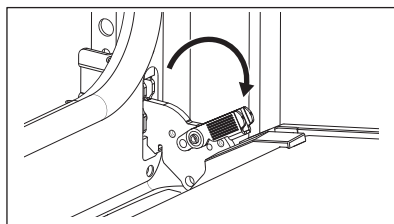
### LET OP!

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.

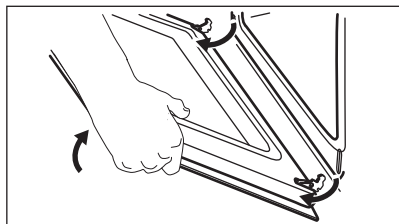


2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.

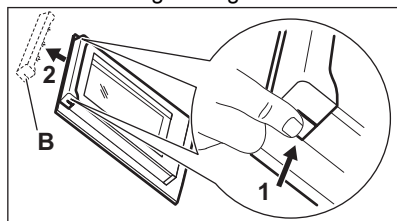


3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.

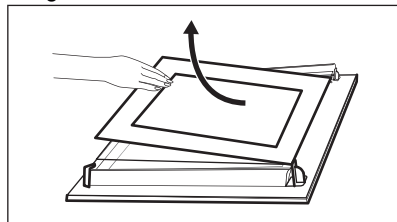




4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



6. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
7. Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.



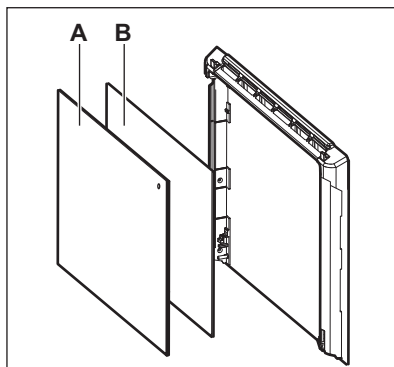
8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
9. Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.

Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

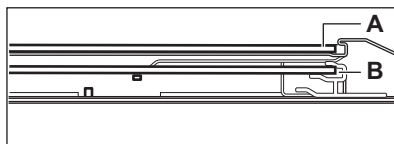
Zorg ervoor dat u de glasplaten (**A**, **B** en ) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbol / opdruk op de

zijkant van het glaspaneel. Elk van de glasplaten ziet er anders uit om demontage en montage gemakkelijker te maken.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.



Zorg ervoor dat je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



## 12.7 Het lampje vervangen

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

### ⚠ LET OP!

Houd de halogeenlamp altijd vast met een doek om te voorkomen dat vetresten op de lamp branden.

### Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Reinig de glasafdekking.

3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

4. Installeer het glazen deksel.


## 13. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 13.1 Wat te doen als...

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.
Het apparaat warmt niet op.	De klok is niet ingesteld. Raadpleeg het hoofdstuk "Klokfuncties" om de klok in te stellen.
	De deur is niet goed gesloten.
	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 electricien.
	Kinderslot is geactiveerd.
De lamp is uit.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Zie voor details het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.
Er zit water in de ovenruimte van het apparaat.	Het waterreservoir was met te veel water gevuld.
De bereiding met stoom werkt niet.	Er is kalkresidu in de stoomtoevoeropening.
	Er zit geen water in het waterreservoir.
Het duurt meer dan drie min om het waterreservoir te legen, of het water lekt uit de stoomtoevoeropening.	Er is kalkresidu in de stoomtoevoeropening. Reinig het waterreservoir.
 Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.	

### 13.2 Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. U vindt de lijst met problemen in de onderstaande tabel.

Code en omschrijving	Oplossing
<b>C2</b> - de Voedselsensor bevindt zich in de ovenruimte van het apparaat tijdens Pyrolytische reiniging.	Verwijder de Voedselsensor.
<b>C3</b> - de deur is niet volledig gesloten tijdens Pyrolytische reiniging.	Sluit de deur.

Code en omschrijving	Oplossing
<b>F111</b> - Voedselsensor is niet correct in het stopcontact geplaatst.	Steek de Voedselsensor in het stopcontact.
<b>F240, F439</b> - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
<b>F908</b> - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

### 13.3 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

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

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 14. ENERGIEZUINIGHEID

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

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BSK772281B 949494880
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	32.4 kg

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

## 14.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

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

### **Koken met hete lucht**

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

### **Restwarmte**

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

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

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

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

### **Eten warm houden**

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

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


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

### **Warmelucht (vochtig)**

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

## 15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

# Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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



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



Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	29
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	31
3. INSTALLATION.....	34
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	36
5. CONTROL PANEL.....	36
6. BEFORE FIRST USE.....	37
7. DAILY USE.....	38
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	41
9. CLOCK FUNCTIONS.....	42
10. USING THE ACCESSORIES.....	43
11. HINTS AND TIPS.....	45
12. CARE AND CLEANING.....	48
13. TROUBLESHOOTING.....	51
14. ENERGY EFFICIENCY.....	52
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	53

## 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 supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm

Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
---	---------

Mounting screws	4x25 mm
-----------------	---------

## 2.2 Electrical connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

### **Cable types applicable for installation or replacement for Europe:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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



- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**⚠ WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

## 2.4 Care and cleaning

**⚠ WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.

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

## 2.5 Pyrolytic cleaning

**⚠ WARNING!**

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

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

preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.

- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

## 2.6 Steam Cooking

### **WARNING!**

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
  - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
  - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

## 2.7 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.

## 2.8 Service

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

## 2.9 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. INSTALLATION

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

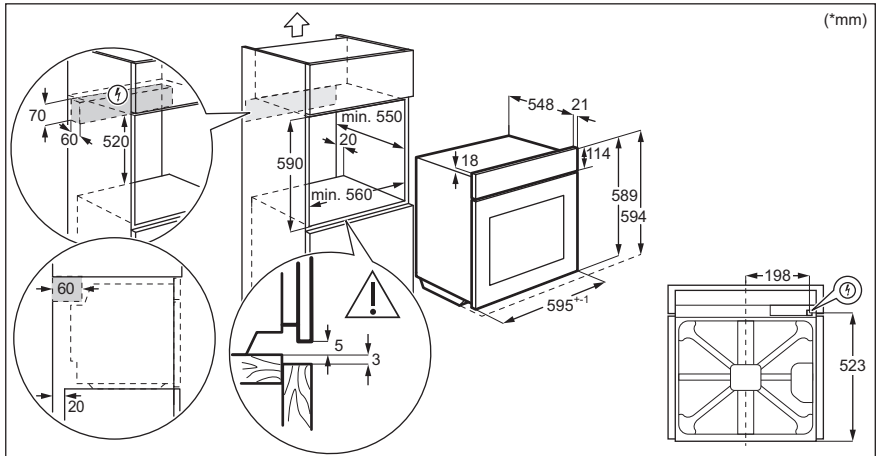
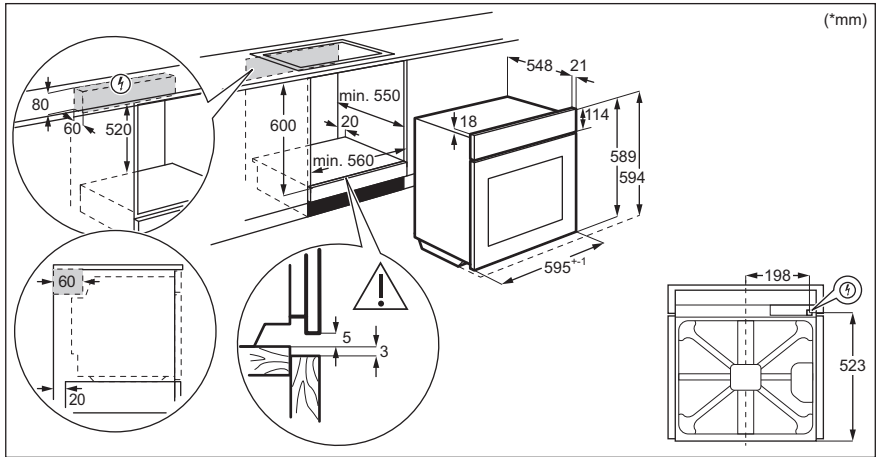
## 3.1 Building in



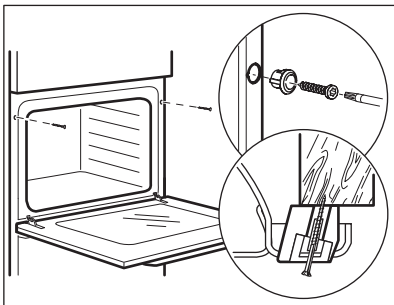
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



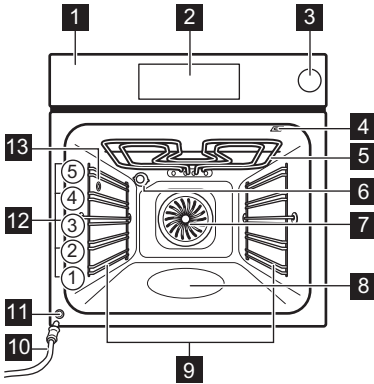


### 3.2 Securing the oven to the cabinet



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Electronic programmer
- 3** Water drawer
- 4** Socket for the food sensor

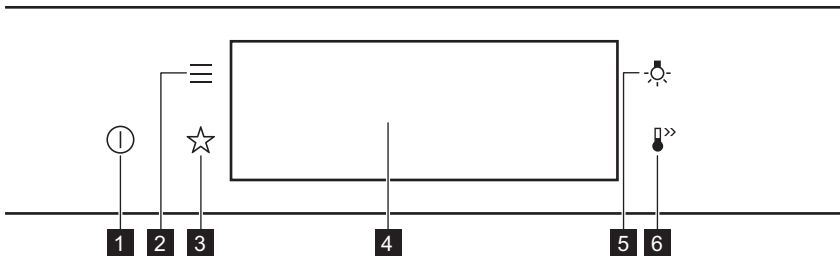
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Cavity embossment
- 9** Shelf support, removable
- 10** Draining pipe
- 11** Water outlet valve
- 12** Shelf positions
- 13** Steam inlet

### 4.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cake tins, overproof dishes, roast dishes, cookware/ dishes.
- **Easy2Clean: Non-stick baking tray**  
For baking without baking paper.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food Sensor**  
To measure the temperature inside food.

## 5. CONTROL PANEL

### 5.1 Control panel overview

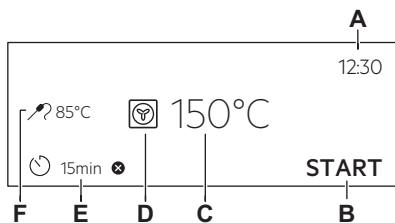


- |          |           |  |
|----------|-----------|--|
| <b>1</b> | ON / OFF  | Press and hold to turn the appliance on and off. |
| <b>2</b> | Menu      | Lists the appliance functions.                   |
| <b>3</b> | Favourite | Lists the favourite settings.                    |

- |          |              |  |
|----------|--------------|--|
| <b>4</b> | Display      | Shows the current settings of the appliance.   |
| <b>5</b> | Lamp switch  | To turn the lamp on and off.                   |
| <b>6</b> | Fast Heat Up | To turn on and off the function: Fast Heat Up. |

## 5.2 Display

Display with key functions set.



- A. Time of Day
- B. START / STOP
- C. Temperature
- D. Heating functions
- E. Timer
- F. Food Sensor (selected models only)

### Display indicators

OK To confirm the selection / setting.

### Display indicators

- To go one level back in the menu.
- To undo the last action.
- To turn the options on and off.
- The sound alarm function is activated.
- The sound alarm and stop cooking function is activated.
- Pop up message only is activated.
- Delayed start function is activated.
- To cancel the setting.

## 6. BEFORE FIRST USE

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Initial cleaning

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
3. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

### 6.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

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

### 6.3 Initial preheating

Before the first use, preheat the empty appliance.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature.  
Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature.  
Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature.  
Let the appliance operate for 15 min.  
Turn off the appliance and wait until it is cold. The appliance can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

## 7. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Heating functions

#### STANDARD



##### **Grill**

To grill thin pieces of food and to toast bread.



##### **Turbo Grilling**

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



##### **True Fan Cooking**

To 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**

Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).



##### **Conventional Cooking**

To bake and roast food on one shelf position.



##### **Bottom Heat**

Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.



##### **Dough Proving**

To rise the yeast dough before baking.

#### SPECIALS



##### **Preserving**

To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.



##### **Dehydrating**

To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.



##### **Plate Warming**

To preheat plates for serving.



##### **Defrost**

To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.



##### **Au Gratin**

For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.



##### **Slow Cooking**

Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb).



##### **Keep Warm**

To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



##### **Moist Fan Baking**

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

#### STEAM



##### **Steam Regenerating**

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.



##### **Bread Baking**

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.



##### **Humidity Low**

The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface.



### Pizza Function

Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.

## 7.2 Notes on: Moist Fan Baking


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

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

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

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

## 7.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the heating function and press **OK**. The display shows the temperature.
4. Set the temperature. Press **OK**.
5. Press **START**.  
Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.

## 7.4 Setting: Steam heating function

1. Turn on the appliance. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
2. Set the steam heating function.
3. Press **OK**. The display shows the temperature settings.
4. Set the temperature.

5. Press **OK**.
6. Press the cover of the water drawer to open it.
7. Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 900 ml) until the signal sounds or the display shows the message. Do not fill the water drawer over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

### **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.

8. Push the water drawer to its initial position.
9. Press **START**.  
When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
10. When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer.
11. Turn off the appliance.  
Empty the water drawer after cooking ends.

### **WARNING!**

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water drawer.

Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the appliance is cold, dry the cavity with a soft cloth. Wait for at least 60 min after each use to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

## 7.5 Emptying water tank

### Water tank indicator



The tank is full.



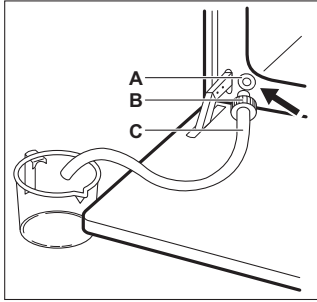
The tank is half full.



The tank is empty. Refill the tank.


If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven interior.

1. Turn off the appliance, leave it with the door open and wait until the appliance is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



3. Keep the end of the pipe below the level of **A** and push **B** repeatedly to collect remaining water.
4. Detach **C** and **B** and dry the appliance with a soft sponge.

## 7.6 Menu

Press  to enter the menu.

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

### Submenu for: Cleaning


Submenu	Application
Pyrolytic cleaning, quick	Duration: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal	Duration: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense	Duration: 2 h 30 min.

### Submenu for: Options

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



## Submenu for: Setup

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

## Submenu for: Service

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

### 7.7 Setting: Assisted Cooking



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

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

- Rare
- Medium

- Well Done

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


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

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


## 8. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 8.1 Favourites

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

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

6. Press **OK**.

 - press to reset the setting.

 - press to cancel the setting.

### 8.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.


1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.

3. ☆, 🔔 - press at the same time to turn on the function.

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

### 8.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

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

Child Lock is activated.

When this function is activated, access to: Timer and lamp is available.



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

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

### 8.4 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the

appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

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

### 8.5 Cooling fan

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

## 9. CLOCK FUNCTIONS

### 9.1 Clock functions description


Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.  Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off.  Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.

Function	Description
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

### 9.2 Setting: Time of Day

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

### 9.3 Setting: Timer


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

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

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



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

### 9.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press ● ● ●.
5. Press: Delayed start.


6. Choose the desired start time.
7. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

### 9.5 Setting: Uptimer

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Press ● ● ●.
4. Press: Uptimer.
5. Slide or press  to see the baking time on the main screen.
6. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

### 9.6 Changing timer settings

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

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

## 10. USING THE ACCESSORIES

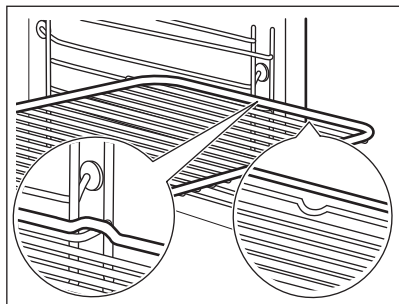
### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 10.1 Inserting accessories

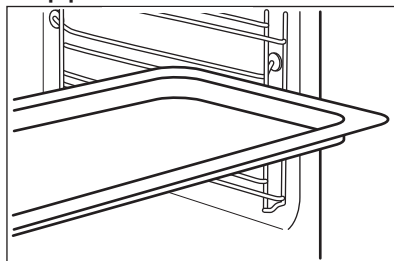
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

#### Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

#### Deep pan




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

### 10.2 Food Sensor

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

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance: minimum 120 °C.
-  - the food core temperature.

For the best cooking results:

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

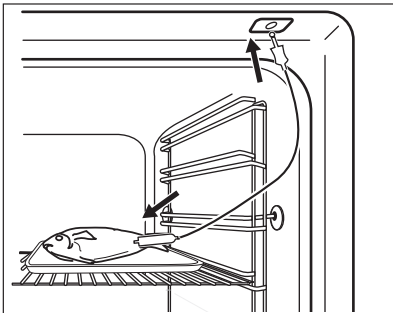
The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

### Cooking with: Food Sensor

#### **WARNING!**

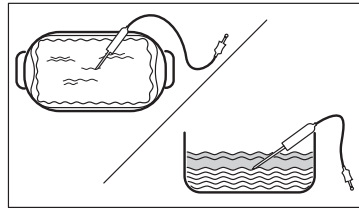
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

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




#### **Casserole**

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during 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.



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

The display shows the current temperature of Food Sensor.

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

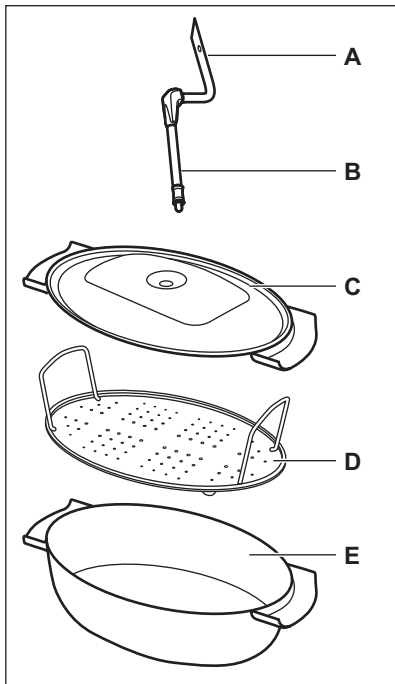
### 10.3 Dietary baking dish for steam cooking



The dietary baking dish is not supplied with the appliance. For more information, contact your local supplier.

Dietary baking dish consists of:

- A. Injector - for direct steam cooking,
- B. Injector tube - for steam cooking,
- C. Lid,
- D. Steel grill,
- E. Glass bowl.



Do not:

- put the hot baking dish on cold / wet surfaces.
- pour cold liquids into the baking dish when it is hot.
- use the baking dish on a hot cooking surface.
- clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.

### 10.4 Steam cooking in a dietary baking dish

1. Put the food onto the steel grill in the baking dish and cover it with the lid.

2. Put the injector tube into the hole in the lid.
3. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom.
4. Connect the injector tube to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
5. Set the appliance for the steam cooking function.

### 10.5 Direct steam cooking

Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water. Do not use the lid.

When you cook large portions of meat, put the injector inside the dish.

#### **⚠ WARNING!**

The injector may be hot when the appliance operates. Always use oven gloves. Remove the injector from the appliance when you do not use the steam function.

1. Put the injector into the injector tube. Connect the other end to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
2. Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that injector tube is not jammed. Keep the injector away from the heating element.
3. Set the appliance for the steam cooking function.

## 11. HINTS AND TIPS







### 11.1 Cooking recommendations

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

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

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

### Symbols used in the tables:

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






## 11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories





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

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

## 11.3 Moist Fan Baking






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

				
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40

		°C		
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

## 11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast, 4 - 6 pieces <sup>1)</sup>	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg <sup>2)</sup>	Grill	Wire shelf, dripping pan	4	max.	20 - 30

<sup>1)</sup> Preheat the appliance for 10 minutes.

<sup>2)</sup> Place the wire shelf on the third level and the dripping pan on the second level of the oven. Preheat the appliance for 10 minutes. Turn the food halfway through the cooking time.

## 12. CARE AND CLEANING

### **⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 Notes on cleaning

#### Cleaning Agents

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

#### Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

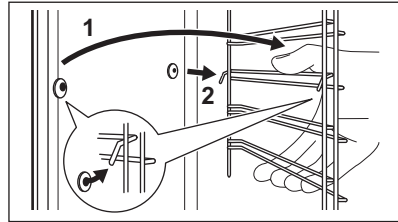
#### Accessories

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

### 12.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



Install the shelf supports in the opposite sequence.

### 12.3 Pyrolytic Cleaning

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


### **⚠ WARNING!**

There is a risk of burns.

### **⚠ CAUTION!**

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

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

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn on the appliance.
5. Press  / Cleaning.
6. Select the cleaning mode.

Option	Duration
Pyrolytic cleaning, quick	1 h
Pyrolytic cleaning, normal	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense	2 h 30 min

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



STOP - press to stop the cleaning before it is completed.

Do not use the appliance until the door lock symbol disappears from the display.

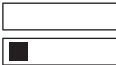



7. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
8. Clean the oven interior with a soft cloth. Remove the residue from the bottom of the oven.

## 12.4 Cleaning the water tank

1. Turn off the appliance.
2. Place a deep pan below the steam inlet.
3. Pour water into the water drawer: 850 ml. Add citric acid: 5 teaspoons. Wait for 60 min.
4. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature to 230 °C.
5. Turn off the appliance after 25 min and wait until it is cold.

6. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature between 130 and 230 °C.
  7. Turn off the appliance after 10 minutes and wait until it is cold.
  8. Empty the water tank. Refer to Daily use, "Emptying the water tank" chapter.
- To prevent limestone residue empty the water tank after each steam cooking.
9. Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.
  10. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

The table below shows water hardness range (dH) with the corresponding level of calcium deposit and the quality of water. When water hardness exceeds level 4, fill the water drawer with bottled water.

Water hardness		Test strip	Calcium deposit (mg/l)	Water classification	Clean the water tank every
Level	dH				
1	0 - 7		0 - 50	soft	75 cycles - 2.5 months
2	8 - 14		51 - 100	moderately hard	50 cycles - 2 months
3	15 - 21		101 - 150	hard	40 cycles - 1.5 months
4	22 - 28		over 151	very hard	30 cycles - 1 month

## 12.5 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic Cleaning.

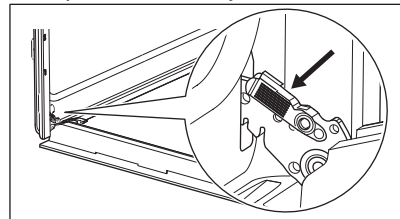
## 12.6 Removing and installing door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

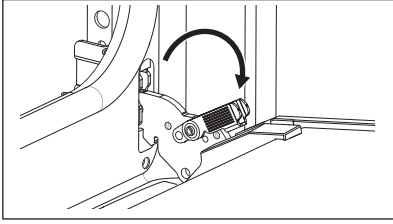
### CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

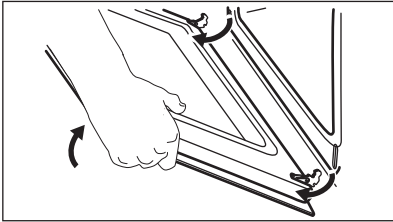
1. Open the door fully and hold both hinges.



- Lift and pull the latches until they click.

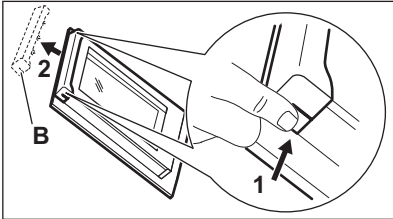


- Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.

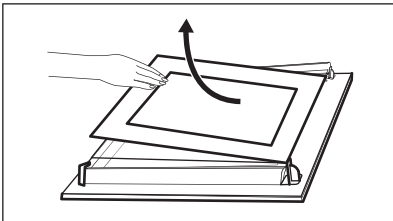


- Put the door on a soft cloth on a stable surface.

- Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



- Pull the door trim to the front to remove it.
- Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



- Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do

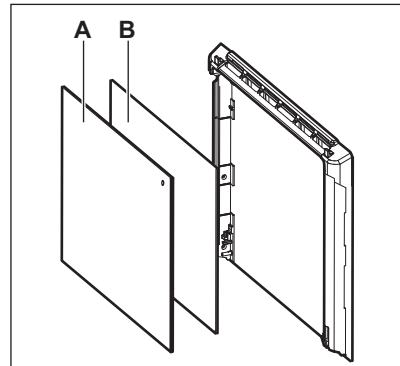
not clean the glass panels in the dishwasher.

- After cleaning, install the glass panels and the oven door.

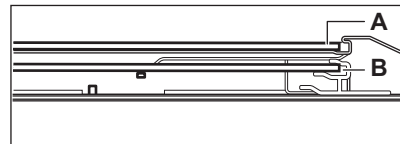
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (**A** and **B**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



## 12.7 Replacing the lamp

### **WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

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

**⚠ CAUTION!**

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

**Back lamp**

1. Turn the glass cover to remove it.

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

## 13. TROUBLESHOOTING

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 13.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to "Clock functions" chapter. The door is not closed correctly. The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter.
There is water in the appliance cavity.	The water tank was filled with too much water.
The steam cooking does not work.	There is lime residue in the steam inlet opening. There is no water in the water tank.
It takes more than 3 min to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.

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

### 13.2 Error codes

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

Code and description	Remedy
<b>C2</b> - the Food Sensor is in the appliance cavity during Pyrolytic Cleaning.	Take out the Food Sensor.
<b>C3</b> - the door is not fully closed during Pyrolytic Cleaning.	Close the door.
<b>F111</b> - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
<b>F240, F439</b> - 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.
<b>F908</b> - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

### 13.3 Service data

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

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

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.) :

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

## 14. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	BSK772281B 949494880
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	32.4 kg

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

## 14.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

### **Cooking with fan**

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

### **Residual heat**

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

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

### **Keep food warm**

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

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


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


### **Moist Fan Baking**

Function designed to save energy during cooking.

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

## 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	54
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	56
3. INSTALLATION.....	60
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	62
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	62
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	63
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	64
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	68
9. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	69
10. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	70
11. CONSEILS.....	72
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	75
13. DÉPANNAGE.....	79
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	80
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	81

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

## **1.2 Sécurité générale**

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

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.



- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.

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

### Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

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

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

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

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

## 2.4 Entretien et Nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de

- produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse

### AVERTISSEMENT!

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

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

- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

## 2.6 Cuisson à la vapeur

### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.7 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.

## 2.8 Service

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

## 2.9 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. INSTALLATION

### ⚠ AVERTISSEMENT!

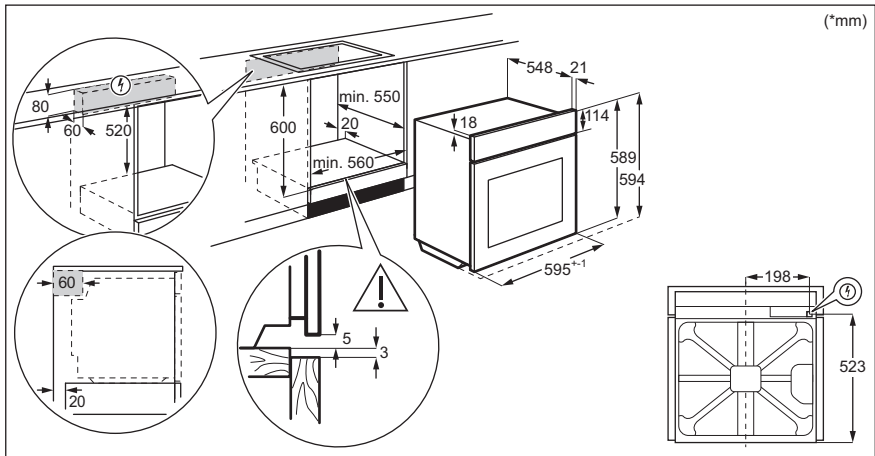
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

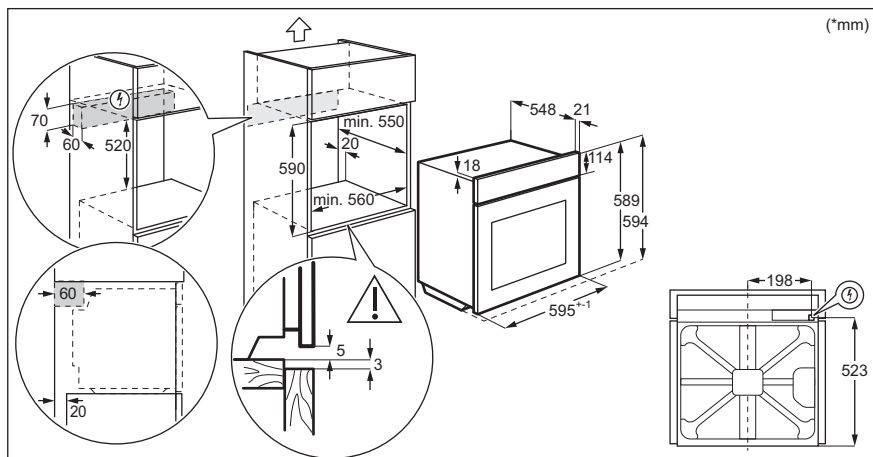
## 3.1 Encastrement



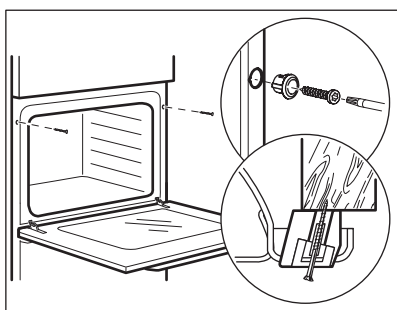
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



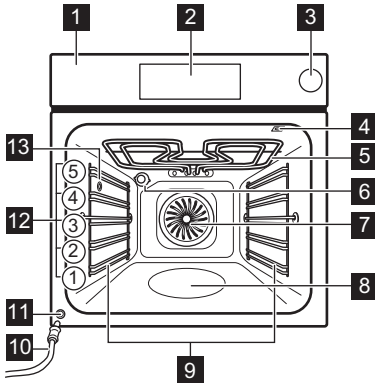


### 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage

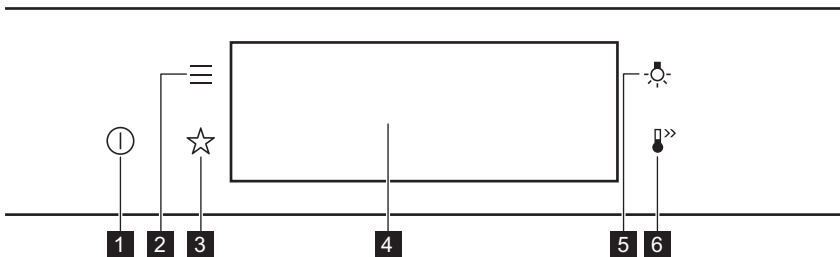
- 7 Chaleur tournante
- 8 Bac de la cavité
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Tuyau de vidange
- 11 Vanne de vidange de l'eau
- 12 Niveaux de la grille
- 13 Tuyau d'arrivée de la vapeur

### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson/les plats.
- **Easy2Clean : Plateau de cuisson anti-adhésif**  
Pour la cuisson sans papier sulfurisé.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**  
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

## 5. BANDEAU DE COMMANDE

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



1

Activez / Désactivez  
Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.

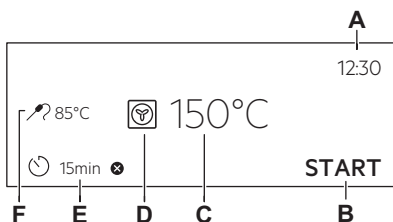
2

Menu  
Répertorie les fonctions de l'appareil.

<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Préchauffage Rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide

## 5.2 Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



- 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

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

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Nettoyage initial

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
3. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

### 6.2 Première connexion


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

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

### 6.3 Préchauffage initial

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.

4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.  
Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. Assurez-vous que le débit d'air dans la pièce est suffisant.

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Modes de cuisson

#### FONCTIONS STANDARD



##### **Gril**

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



##### **Turbo gril**

Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau.  
Pour cuire des gratins et faire dorer.



##### **Chaleur tournante**

Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Réglez la température entre 20 et 40 °C en dessous de la Chauffage Haut/ Bas.



##### **Plats surgelés**

Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).



##### **Chauffage Haut/ Bas**

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



##### **Chauffage inférieur**

Choisissez cette fonction après un processus de cuisson pour faire davantage brunir les aliments en bas, si nécessaire. Utilisez le niveau de gradin le plus bas.



##### **Levée de pâte/pain**

Pour faire lever les pâtes avant la cuisson.

#### PROGRAMMES SPÉCIAUX



##### **Stérilisation**

Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.



##### **Déshydratation**

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.



##### **Chauffe-plats**

Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.



##### **Décongélation**

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.



##### **Gratiner**

Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.



##### **Cuisson basse température**

Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau).



##### **Maintien au chaud**

Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.





### Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.

## FONCTIONS VAPEUR



### 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 des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.



### Humidité Faible

Cette fonction convient pour la viande, la volaille, le plat 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.



### Fonction Pizza

Idéal pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur.

## 7.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide


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

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

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

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique », « Four - Économie d'énergie ».

## 7.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK. La température s'affiche.
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur la touche START. Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».
6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil.

## 7.4 Réglage : Mode de cuisson vapeur

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
2. Réglez le mode de cuisson vapeur.
3. Appuyez sur OK. Les réglages de la température s'affichent.
4. Réglez la température.
5. Appuyez sur la touche OK.
6. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
7. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 900 ml), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Ne

remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.

**⚠ 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.

8. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
9. Appuyez sur la touche **START**. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
10. Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.
11. Mettez à l'arrêt l'appareil. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

L'appareil est chaud. Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Attendez au moins 60 min après chaque utilisation afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

## 7.5 Vidange du réservoir d'eau

### Affichage de la réserve d'eau



Le réservoir est plein.



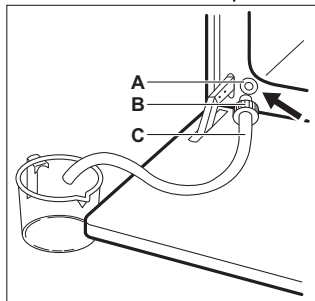
Le réservoir est à moitié plein.



Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité.

1. Éteignez l'appareil, laissez la porte ouverte et attendez que l'appareil soit froid.
2. Raccordez le tuyau de vidange **C** à la vanne de sortie **A** par le connecteur **B**.



3. Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau **A** et appuyez à plusieurs reprises sur **B** pour récupérer l'eau résiduelle.
4. Détachez **C B** et séchez l'appareil avec une éponge douce.

## 7.6 Menu

Appuyez sur **≡** pour accéder au menu.

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

## Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 2 h 30 min.

## Sous-menu pour : Options

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

## Sous-menu pour : Configuration

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

## Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.



## 7.7 Réglage : Cuisson assistée

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

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

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


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


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


## 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 8.1 Mes programmes ☆

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


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


 - appuyez pour réinitialiser le réglage.

 - appuyez pour annuler le réglage.

### 8.2 Verrouillage des touches


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

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

☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

### 8.3 Sécurité enfants

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

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

Sécurité enfants est activée.



Lorsque cette fonction est activée, accédez à : Minuteur et l'ampoule sont disponibles.

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

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

### 8.4 Arrêt automatique

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

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

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

## 8.5 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement

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

# 9. FONCTIONS DE L'HORLOGE


## 9.1 Description des fonctions de l'horloge

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


## 9.2 Réglage : Heure actuelle

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



## 9.3 Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez l'heure. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur ● ● ● .
4. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché. S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

## 9.4 Réglage : Démarrage retardé

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


## 9.5 Réglage : Compteur

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur la touche ● ● ● .
4. Appuyez sur Compteur.
5. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher le temps de cuisson sur l'écran principal.

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

## 9.6 Modification des réglages du minuteur

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

- Appuyez sur la touche .
- Réglez la valeur du minuteur.
- Appuyez sur la touche **OK**.

# 10. UTILISATION DES ACCESSOIRES

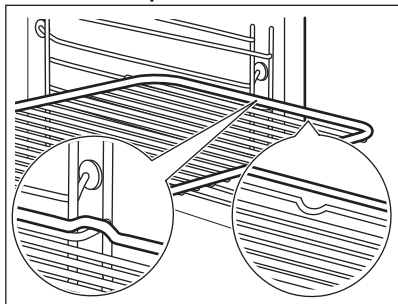
## **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Insertion des accessoires

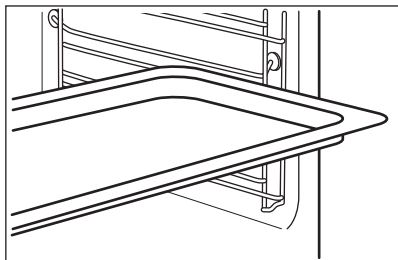
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

### Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

### Plat à rôtir





Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

## 10.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :

-  - la température à l'intérieur de l'appareil : minimum 120 °C.
  -  - la température à cœur des aliments.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

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

### Cuisson avec : Sonde de cuisson

## **AVERTISSEMENT!**

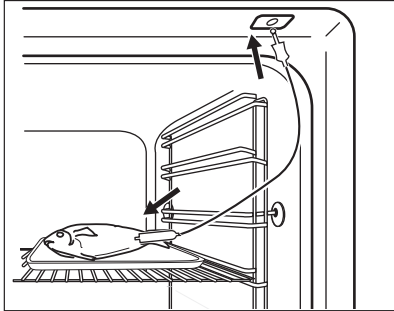
Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

- Mettez en fonctionnement l'appareil.
- Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

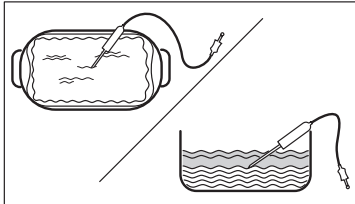
### Viande, volaille et poisson

Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde alimentaire au centre de la viande ou du poisson à sa partie la plus épaisse.



### Ragoût

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



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

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

5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
- Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.

- Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.

7. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur OK pour passer à l'écran principal.

8. Appuyez sur la touche START . Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

9. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

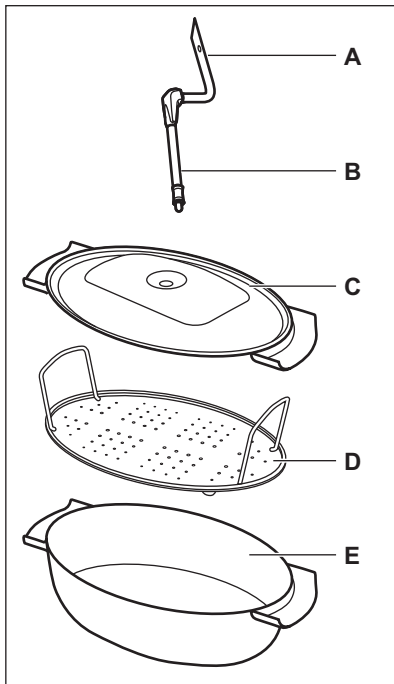
## 10.3 Plat de cuisson alimentaire pour la cuisson à la vapeur



Le plat de cuisson alimentaire n'est pas fourni avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Plat de cuisson alimentaire se compose de :

- A. Injecteur - pour la cuisson à la vapeur directe,
- B. Tube injecteur - pour la cuisson à la vapeur,
- C. Couvercle,
- D. Gril en acier,
- E. Bol en verre.



Veillez à ne pas :

- poser le plat de cuisson chaud sur des surfaces froides ou mouillées.
- verser des liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.
- mettre le plat de cuisson sur une surface de cuisson chaude.
- nettoyer le plat de cuisson avec des éponges et des poudres abrasifs.

#### 10.4 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson alimentaire

1. Placez le plat de cuisson sur le grill en acier et couvrez-le avec le couvercle.

2. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle.
3. Placez le plat de cuisson sur le deuxième niveau de grille partant du bas.
4. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
5. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

#### 10.5 Cuisson à la vapeur directe

placer les aliments sur le grill en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau. N'utilisez pas le couvercle.

Lorsque vous faites cuire de grandes portions de viande, placez l'injecteur à l'intérieur du plat.

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

L'injecteur peut être chaud lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours des gants de cuisine. Retirez l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

1. Placez l'injecteur dans le tube de l'injecteur. Raccordez l'autre extrémité à l'entrée de vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
2. Placez le plat de cuisson sur le premier ou le deuxième niveau de grille partant du bas. Assurez-vous que le tuyau d'injection ne soit pas coincé. Éloignez l'injecteur de de l'élément chauffant.
3. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

## 11. CONSEILS

### 11.1 Recommandations de cuisson







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

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.



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

### Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

## 11.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés





Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure





absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

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

## 11.3 Chaleur Tournante Humide



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






		°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30

		°C		
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

## 11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50

					
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45
Pain grillé, 4 à 6 morceaux <sup>1)</sup>	Gril	Grille métallique	4	max.	1 - 5
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg <sup>2)</sup>	Gril	Grille métallique, lèchefrite	4	max.	20 - 30

1) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

2) Placez la grille métallique sur le troisième niveau et la lèchefrite sur le deuxième niveau du four. Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agent nettoyant

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

#### Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil

pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

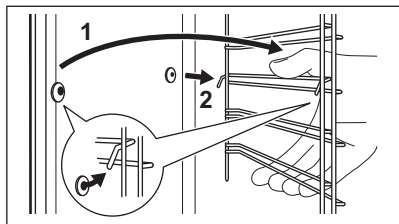
#### Accessoires

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

### 12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

### 12.3 Nettoyage par pyrolyse

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


#### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlure.

#### **⚠ ATTENTION!**

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

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

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil.
5. Appuyez sur  / Nettoyage.
6. Sélectionnez le mode de nettoyage.

Option	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	2 h 30 min

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

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé. N'utilisez pas l'appareil tant que le symbole de verrouillage de la porte reste affiché.

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

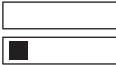



### 12.4 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Mettez à l'arrêt l'appareil.
2. Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
3. Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.
4. Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction : Humidité faible. Réglez la température sur 230 °C.
5. Éteignez l'appareil après 25 min et attendez qu'il refroidisse.
6. Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction : Humidité faible. Réglez la température entre 130 et 230 °C.
7. Éteignez l'appareil au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse.
8. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».

Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

9. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.
10. Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (TH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

Dureté de l'eau		Bandelette de test	Dépôt de calcium (mg/l)	Classification de l'eau	Nettoyez le réservoir d'eau tous les
Niveau	tH				
1	0 - 7		0 - 50	douce	75 cycles - 2,5 mois
2	8 - 14		51 - 100	modérément dure	50 cycles - 2 mois
3	15 - 21		101 - 150	dure	40 cycles - 1,5 mois
4	22 - 28		plus de 151	très dure	30 cycles - 1 mois

## 12.5 Nettoyage Conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

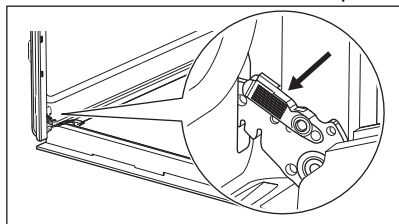
## 12.6 Retrait et installation de la porte

La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

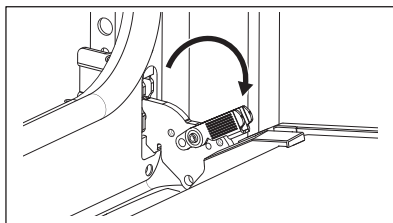
### ⚠ ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

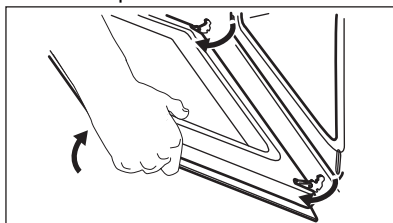
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



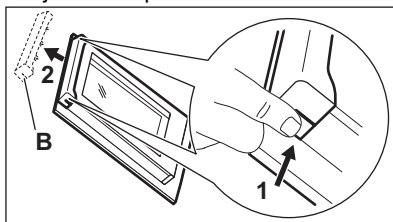
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



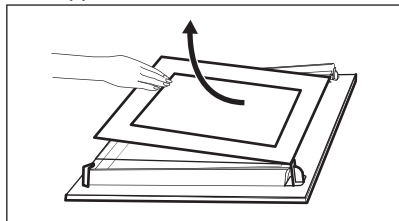
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. 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.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

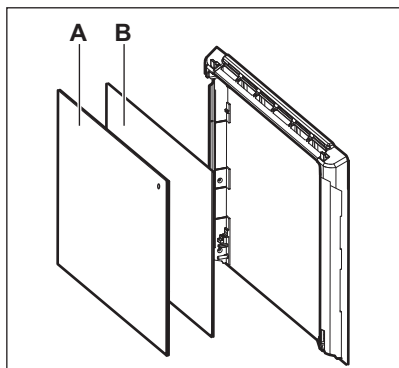


8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

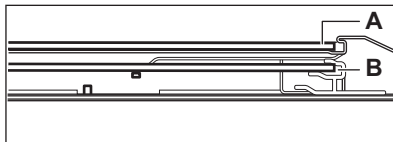
Veillez à replacer les panneaux de verre

(A et B) dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. Chacun des panneaux de verre semble différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



## 12.7 Remplacement de l'ampoule

### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

### ⚠ ATTENTION!

Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

### Lampe arrière


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

## 13. DÉPANNAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ». La porte n'est pas correctement fermée. Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
De l'eau est présente dans la cavité de l'appareil.	Le réservoir d'eau était rempli avec trop d'eau.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il y a des résidus de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de 3 min pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des résidus de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau.
 Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.	

### 13.2 Codes d'erreur

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

Code et description	Solution
<b>C2</b> - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Retirez la Sonde de cuisson.
<b>C3</b> - la porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.

Code et description	Solution
<b>F111</b> - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Branchez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
<b>F240, F439</b> - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
<b>F908</b> - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.

### 13.3 Données de maintenance

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

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

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

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BSK772281B 949494880
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	32.4 kg

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



## 14.2 Économie d'énergie



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

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

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

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

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint


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

### Chaleur Tournante Humide

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

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

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

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# Willkommen bei AEG! Danke, dass du dich für unser Gerät entschieden hast.



Hole dir Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter [aeg.com/support](http://aeg.com/support).



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



Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	82
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	84
3. MONTAGE.....	88
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	90
5. BEDIENFELD.....	90
6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	91
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	92
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	96
9. UHRFUNKTIONEN.....	97
10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	98
11. TIPPS UND HINWEISE.....	100
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	103
13. FEHLERSUCHE.....	106
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	108
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	109

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen

Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

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

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

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

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

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	569 mm
Geräteeinbautiefe	548 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1022 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

#### Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Du kannst auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> )
maximal 1380	3x0.75
maximal 2300	3x1
maximal 3680	3x1.5

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann

eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.

- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

## 2.5 Pyrolytische Reinigung

### **WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von

Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:

- Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
- Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

## 2.6 Dampfgaren

### **WARNUNG!**

Verbrennungs- und Beschädigungsgefahr am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

## 2.7 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen:

Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

### 2.8 Wartung

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

### 2.9 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. MONTAGE

**⚠️ WARNUNG!**

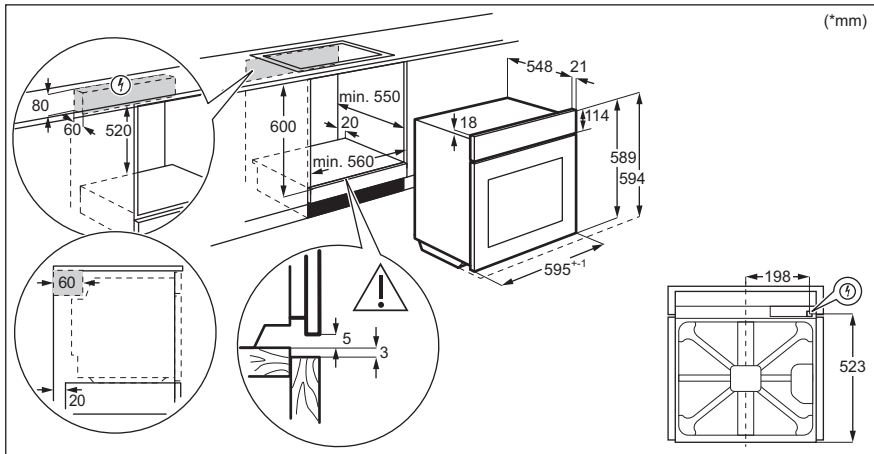
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 3.1 Montage

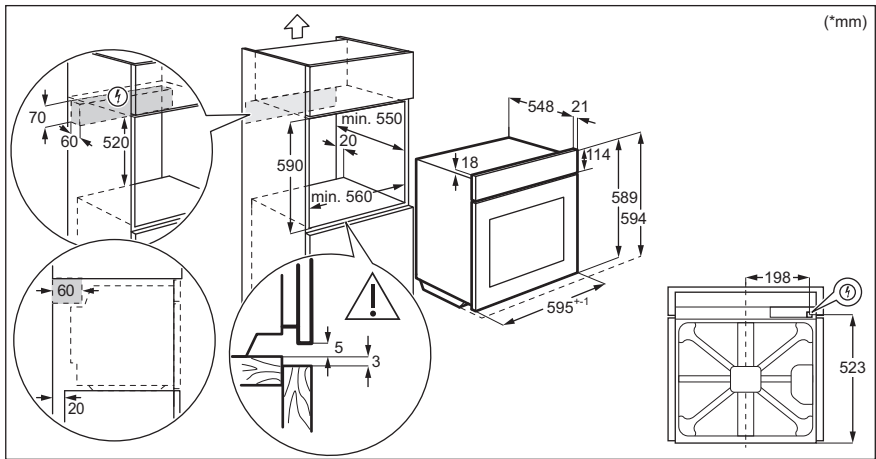


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

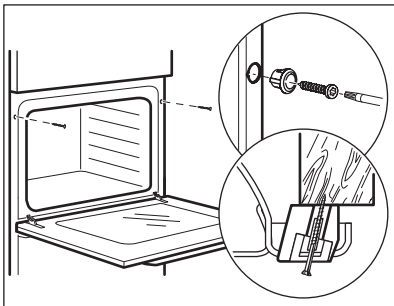
How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation





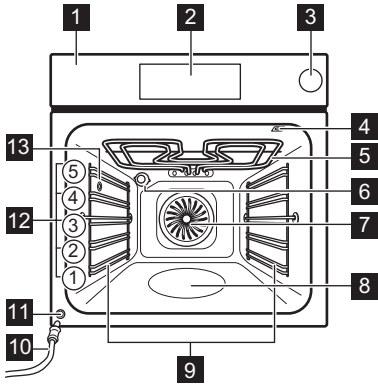


### 3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Elektronischer Programmspeicher
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den Temperatursensor
- 5** Heizelement
- 6** Lampe

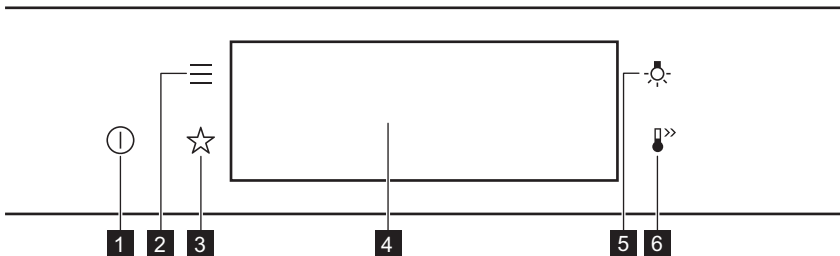
- 7** Ventilator
- 8** Garraumvertiefung
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Ablaufschlauch
- 11** Wasserauslassventil
- 12** Einschubebenen
- 13** Dampfeinlass

### 4.2 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kuchenformen, überdichtetes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Easy2Clean: Backblech mit Antihafbeschichtung**  
Zum Backen ohne Backpapier.
- **Brat- und Fettpfanne**  
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Temperatursensor**  
Zum Messen der Temperatur in der Speise.

## 5. BEDIENFELD

### 5.1 Überblick – Bedienfeld



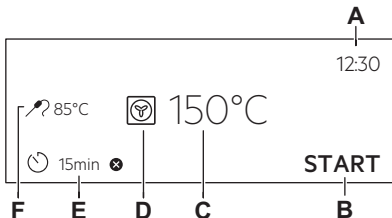
<b>1</b>	Ein / Aus	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
<b>2</b>	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.

<b>3</b>	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
<b>4</b>	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.

<b>5</b>	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
<b>6</b>	Schnell- aufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung

## 5.2 Display

Display mit Tastenfunktionen.



- A. Uhrzeit
- B. START / STOP
- C. Temperatur
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker

## F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

### Display-Anzeigen

- Bestätigen der Auswahl / Einstellung.
- Zurückblättern um eine Menüebene.
- Rückgängig machen der letzten Aktion.
- Ein- und Ausschalten der Optionen.
- Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.
- Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert.
- Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.
- Die Funktion Zeitvorwahl ist aktiviert.
- Abbrechen der Einstellung.

## 6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Erste Reinigung

1. Entferne alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Reinige das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Setze die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

### 6.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

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

### 6.3 Erstes Vorheizen

Heize das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Entferne alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur.  
Lasse das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur.  
Lasse das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur.  
Lasse das Gerät für 15 Min laufen.

Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Stelle sicher, dass die Luftzirkulation im Raum ausreichend ist.

## 7. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 7.1 Ofenfunktionen

### STANDARDFUNKTIONEN



#### **Grill**

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



#### **Heißluftgrillen**

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



#### **Heißluft**

Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.



#### **Tiefkühlgerichte**

Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).



#### **Ober-/Unterhitze**

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



#### **Unterhitze**

Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um das Essen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Ebene.



#### **Gärstufe**

Zum Gehenlassen von Hefeteig vor dem Backen.

### SONDERFUNKTIONEN



#### **Einkochen**

Um Gemüse und Obst zu konservieren, stellen Sie Dosengläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech, indem Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe verwenden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.



#### **Dörren**

Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und das Obst besser trocknen kann, ist es ratsam, die Backofentür während des Trocknungsvorgangs gelegentlich zu öffnen.



#### **Teller wärmen**

Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.



#### **Auftauen**

Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.



#### **Überbacken**

Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



#### **Niedertemperatur Garen**

Tiefemperatur-Garvorgang. Dies eignet sich perfekt, um empfindliche Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm) zuzubereiten.



#### **Warmhalten**

Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.



#### **Feuchte Umluft**

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

## DAMPFFUNKTIONEN



### Regenerieren

Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen 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.



### Brot Backen

Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.



### Feuchtigkeit, niedrig

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.



### Pizzastufe

Am besten geeignet zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Wärme benötigen.

## 7.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft


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

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

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

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energie sparen“.

## 7.3 Einstellung: Ofenfunktionen

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

## 7.4 Einstellung: Dampf-Ofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
2. Stellen Sie die Dampf-Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie **OK**. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein.
5. Drücken Sie **OK**.
6. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
7. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser (ca. 900 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Füllen Sie den Wassertank nicht über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.

**⚠️ 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.

- 8. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
- 9. Drücken Sie **START** .  
Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton.
- 10. Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu.
- 11. Schalten Sie das Gerät aus.  
Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.

**⚠️ WARNUNG!**

Das Gerät ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie beim Leeren des Wassertanks vorsichtig.

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 Lappen. Warten Sie nach jedem Gebrauch mindestens 60 Min, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

### 7.5 Entleeren des Wassertanks

#### Wassertank-Füllstandsanzeige



Der Tank ist voll.



Der Tank ist halb voll.

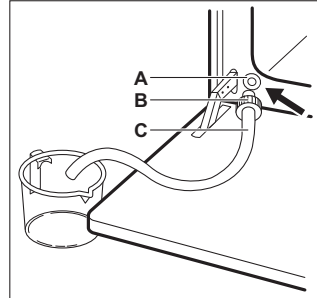


Der Tank ist leer. Fülle den Tank auf.

Wenn du zu viel Wasser in den Tank füllst, leitet der Sicherheitsauslass das

überschüssige Wasser in den Boden des Innenraums des Backofens.

- 1. Schalte das Gerät aus, lasse es bei geöffneter Tür stehen und warte, bis das Gerät abgekühlt ist.
- 2. Schließe den Ablaufschlauch **C** am Auslassventil **A** mit Hilfe des Verbindungsteils **B** an.



- 3. Halte das Ende des Schlauchs unter der Höhe **A** und drücke mehrmals **B**, um das restliche Wasser aufzufangen.
- 4. Trenne **C** und **B** und trockne das Gerät mit einem weichen Schwamm.

### 7.6 Menü

Drücken Sie **≡**, um das Menü aufzurufen.

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

## Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Gerät
Pyrolytische Reinigung, kurz	Dauer: 1 h.
Pyrolytische Reinigung, normal	Dauer: 1 h 30 min.
Pyrolytische Reinigung, intensiv	Dauer: 2 h 30 min.

## Untermenü für: Optionen

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

## Untermenü für: Setup

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

## Untermenü für: Service

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



## 7.7 Einstellung: Koch-Assistent

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

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

- Blutig
- Mittel
- Durch

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


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


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

## 8. ZUSATZFUNKTIONEN

### 8.1 Favoriten ☆

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


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


 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

 – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

### 8.2 Tastensperre


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

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

☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

### 8.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

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

Kindersicherung ist aktiviert.



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

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

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

### 8.4 Automatische Abschaltung

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

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





250 - max.



3

Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende, Niedertemperatur Garen.

## 8.5 Kühlgebläse

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

## 9. UHRFUNKTIONEN

### 9.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

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

### 9.2 Einstellung: Uhrzeit

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Drücken Sie: Uhrzeit.
- Stellen Sie die Zeit ein.
- Drücken Sie OK.

### 9.3 Einstellung: Kurzzeitwecker


- Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie
- Stellen Sie die Zeit ein. Sie können die bevorzugte Aktion zum Beenden auswählen, indem Sie ●●● drücken.
- Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.  
Wenn nur noch 10 % der Garzeit verbleiben, die Speise aber noch nicht gar zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit +1min.

### 9.4 Einstellung: Zeitvorwahl

- Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
- Drücken Sie
- Stellen Sie die Garzeit ein.
- Drücken Sie ●●●.
- Drücken Sie: Zeitvorwahl.
- Wählen Sie die gewünschte Startzeit aus.
- Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.


### 9.5 Einstellung: Uptimer

- Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
- Drücken Sie
- Drücken Sie ●●●.
- Drücken Sie: Uptimer.

5. Schieben oder drücken Sie , um die Backzeit auf dem Hauptbildschirm anzuzeigen.
6. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## 9.6 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

## 10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

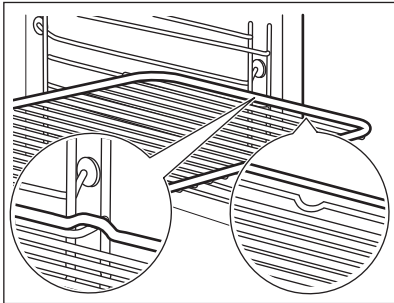
### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 10.1 Einsetzen des Zubehörs

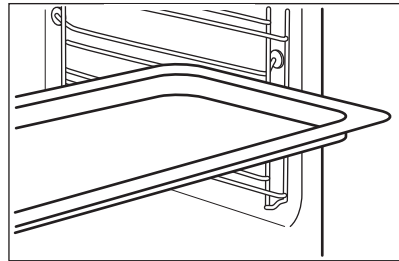
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

#### Kombirost



Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

#### Auflaufpfanne





Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

### 10.2 Temperatursensor

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

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

-  - die Temperatur im Gerät: mindestens 120 °C.
-  - Die Kerntemperatur der Speise.

Für beste Garergebnisse:

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

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

## Garen mit Temperatursensor

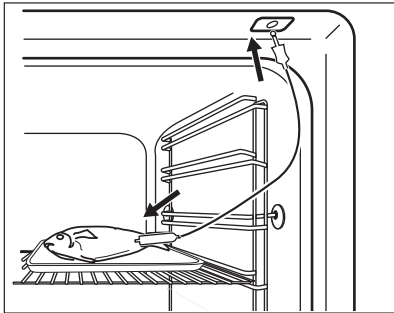
### ⚠️ **WARNUNG!**

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

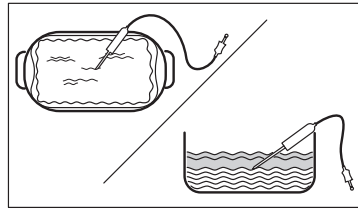
#### **Fleisch, Geflügel und Fisch**



Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



#### **Auflauf**

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



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.
5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen:
  - Alarmsignal – Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
  - Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.
7. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt **OK**, um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
8. Drücken Sie **START**. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
9. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

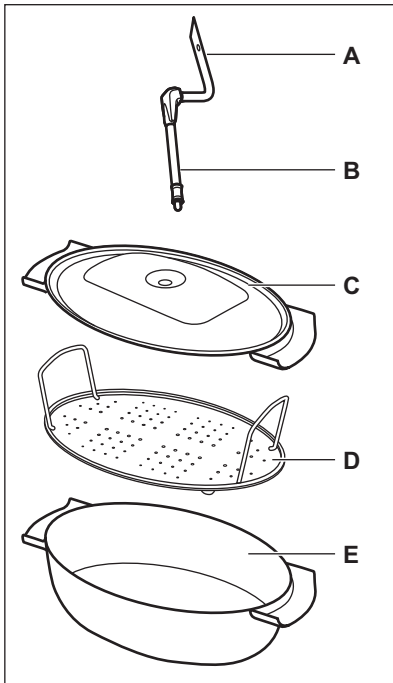
## 10.3 Diätauflaufform für Dampfgarfunktionen



Die Diätauflaufform wird nicht mit dem Gerät geliefert. Wende dich für weitere Informationen an deinen Händler vor Ort.

Diätbräter besteht aus:

- A. Injektor - zum direkten Dampfgaren,
- B. Injektionsrohr - zum Dampfgaren,
- C. Deckel,
- D. Stahlgrill,
- E. Glasschüssel.



Nicht erlaubt:

- Stelle die heiße Auflaufform nicht auf kalte oder nasse Oberflächen.
- Gib keine kalten Flüssigkeiten in die Auflaufform, wenn sie heiß ist.
- Verwende die Auflaufform nicht auf einer heißen Kochfläche.
- Reinige die Auflaufform nicht mit Scheuermitteln, Scheuerschwämmchen und Scheuerpulvern.

## 10.4 Dampfgaren in einer Diätaufform

1. Lege die Lebensmittel auf den Stahlrost der Auflaufform und decke sie mit dem Deckel ab.

2. Stecke den Injektorschlauch in die Öffnung im Deckel.
3. Setze die Auflaufform in die zweite Einschubebene von unten ein.
4. Schließe den Injektorschlauch an den Dampfeinlass an. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
5. Stelle das Gerät für die Dampfgarfunktion ein.

## 10.5 Direktdampfgaren

Lege die Lebensmittel auf den Stahlrost der Auflaufform. Gib etwas Wasser hinzu. Verwende den Deckel nicht.

Wenn du große Portionen Fleisch garen willst, lege den Injektor in das Gericht.

### ! WARNUNG!

Der Injektor kann beim Betrieb des Backofens heiß sein. Trage stets Ofenhandschuhe. Entferne den Injektor aus dem Backofen, wenn du keine Dampffunktion verwendest.

1. Setze den Injektor in den Injektorschlauch ein. Schließe das andere Ende an den Dampfeinlass an. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
2. Setze die Auflaufform in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein. Vergewissere dich, dass der Injektorschlauch nicht verstopft ist. Halte die Dampfstrahldüse vom Heizelement fern.
3. Stelle das Gerät für die Dampfgarfunktion ein.

## 11. TIPPS UND HINWEISE

### 11.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie







hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise

unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

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

### In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)





## 11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör





Verwende dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

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

## 11.3 Feuchte Umluft






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

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40

		°C		
Kleingeback, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

## 11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45
Toast, 4 - 6 Stück <sup>1)</sup>	Grill	Kombirost	4	Max.	1 - 5
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg <sup>2)</sup>	Grill	Kombirost, Fettpfanne	4	Max.	20 - 30

<sup>1)</sup> Gerät 10 Minuten vorheizen.

<sup>2)</sup> Kombirost in die dritte und Fettpfanne in die zweite Einschubebene des Backofens einschieben. Gerät 10 Minuten vorheizen. Wende das Gericht nach der Hälfte der Garzeit.

## 12. REINIGUNG UND PFLEGE

### **⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

- Reinige die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinige die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinige Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

#### Täglicher Gebrauch

- Reinige den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalte das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lasse Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trockne das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

#### Zubehör

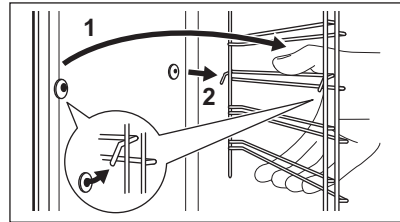
- Reinige alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lasse sie trocknen. Verwende nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinige die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinige das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### 12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.

3. Ziehe das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehme es heraus.



Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

### 12.3 Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie das Gerät damit und verbrennen Sie die Rückstände.

### **⚠️ WARNUNG!**

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

### **⚠️ VORSICHT!**

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

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

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehöerteile.
3. Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Drücken Sie **≡** / Reinigung.
6. Wählen Sie den Reinigungsmodus.

Option	Dauer
Pyrolytische Reinigung, kurz	1 h

Pyrolytische Reinigung, normal	1 h 30 min
Pyrolytische Reinigung, in- tensiv	2 h 30 min

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

STOP - zum vorzeitigen Ausschalten des Reinigungsvorgangs drücken.

Verwenden Sie den Backofen nicht, bevor das Türverriegelungssymbol im Display erlischt.

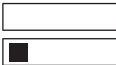



- Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen. Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

## 12.4 Reinigung des Wassertanks

- Schalte das Gerät aus.
- Setze eine Auflauffanne unter dem Dampfeinlass ein.
- Fülle Wasser in den Wassertank: 850 ml. Zitronensäure hinzugeben: 5 Teelöffel. Warte 60 Min lang.

- Schalte das Gerät ein und stelle die Funktion ein: Feuchtigkeit niedrig. Stelle die Temperatur auf 230 °C ein.
  - Schalte das Gerät nach 25 Min aus und warte, bis es abgekühlt ist.
  - Schalte das Gerät ein und stelle die Funktion ein: Feuchtigkeit niedrig. Stelle die Temperatur zwischen 130 und 230 °C ein.
  - Schalte das Gerät nach 10 Minuten aus und warte, bis es abgekühlt ist.
  - Wassertank leeren. Siehe Täglicher Gebrauch, Kapitel „Wassertank leeren“.
- Leere den Wassertank nach dem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.
- Spüle den Wassertank aus und reinige die restlichen Kalkrückstände mit einem weichen Lappen.
  - Reinige den Abflussschlauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich (°dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Übersteigt die Wasserhärte Grad 4, fülle den Wassertank mit abgefülltem Wasser.

Wasserhärte		Teststreifen	Calcium-Ablage- rung (mg/l)	Wasserein- stufung	Reinige den Wassertank alle
Grad	°dH				
1	0 - 7		0 - 50	weich	75 Zyklen - 2,5 Monate
2	8 - 14		51 - 100	mittelhart	50 Zyklen - 2 Monate
3	15 - 21		101 - 150	hart	40 Zyklen - 1,5 Monate
4	22 - 28		über 151	sehr hart	30 Zyklen - 1 Monat

## 12.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Pyrolytische Reinigung.

## 12.6 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Du kannst die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lese die gesamte Anleitung „Aus- und

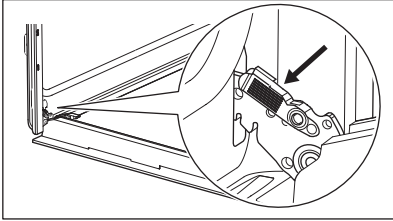


Einbauen der Tür“, bevor du die Glasscheiben entfernst.

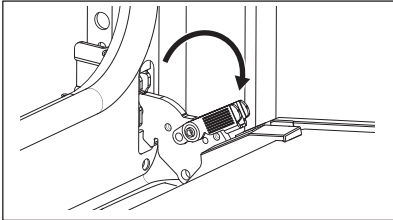
**⚠ VORSICHT!**

Verwende den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

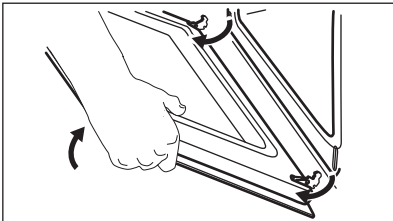
1. Öffne die Backofentür vollständig und halte beide Scharniere fest.



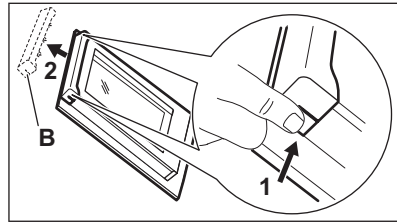
2. Hebe und ziehe die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



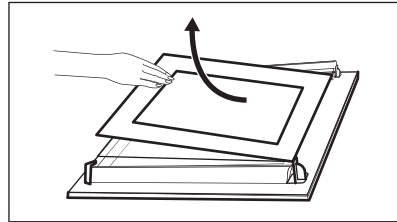
3. Schließe die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend hebst und ziehst du die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Lege die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.
5. Fasse die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücke sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehe die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Halte die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehe sie vorsichtig einzeln heraus. Beginne mit der oberen Glasscheibe. Achte darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



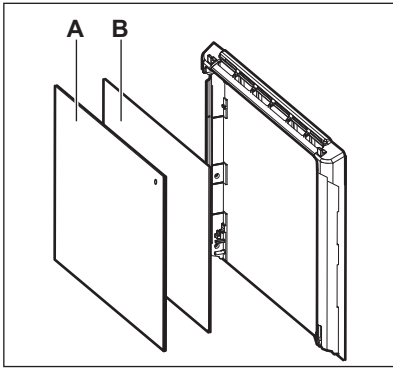
8. Reinige die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trockne die Glasscheiben sorgfältig. Reinige die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Setze nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.

Wenn die Tür korrekt installiert ist, hörst du beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

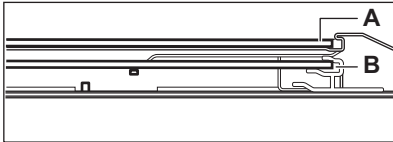
Achte beim Wiedereinsetzen der

Glasscheiben (**A** und **B**) auf die richtige Reihenfolge. Achte auf das Symbol/den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Stelle sicher, dass du die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installierst.



## 12.7 Austauschen der Lampe

### ⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Trenne das Gerät von der Stromversorgung.
3. Lege das Tuch auf den Ofenboden.

### ⚠️ VORSICHT!

Halte die Halogenlampe immer mit einem Tuch fest, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

### Hintere Lampe

1. Drehe die Glasabdeckung und nimm sie ab.
2. Reinige die Glasabdeckung.
3. Ersetze die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringe die Glasabdeckung an.

## 13. FEHLERSUCHE


### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	Kindersicherung ist aktiviert.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“.
Im Garraum des Geräts befindet sich Wasser.	Der Wassertank wurde mit zu viel Wasser gefüllt.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Es sind Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden.
	Es ist kein Wasser im Wassertank.
Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als 3 Min, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Es sind Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden. Reinigen Sie den Wassertank.

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

## 13.2 Fehlercodes

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

Code und Beschreibung	Problembesehung
<b>C2</b> - Der Temperatursensor befindet sich während der Pyrolytische Reinigung im Garraum des Geräts.	Nehmen Sie den Temperatursensor heraus.
<b>C3</b> - Die Tür ist während der Pyrolytische Reinigung nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
<b>F111</b> - Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor vollständig in die Buchse.
<b>F240, F439</b> - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
<b>F908</b> - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

## 13.3 Service-Daten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

**Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:**

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BSK772281B 949494880
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	32.4 kg

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

### 14.2 Energiesparen



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

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

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

#### **Garen mit Heißluft**

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

#### **Restwärme**

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

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

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur

mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### **Warmhalten von Speisen**

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

### **Garen bei ausgeschalteter**

#### **Backofenbeleuchtung**

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

### **Feuchte Umluft**

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

## **15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG**

### **Ihre Pflichten als Endnutzer**

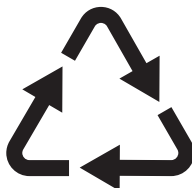


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen

werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### **Hinweise zum Recycling**



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

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

### **Rücknahmepflichten der Verteiler in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts

ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte

beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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



**aeg.com**

867377488-A-392023



**CE**