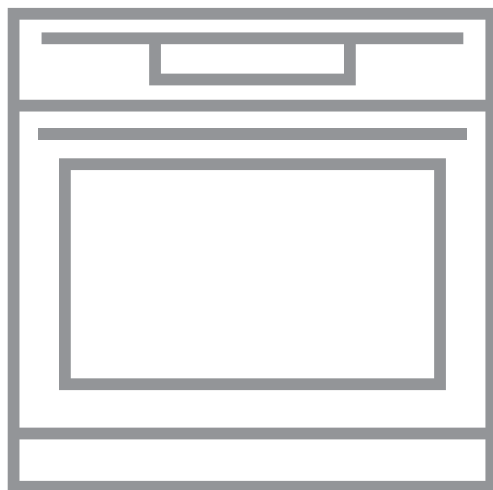


▶ NL Gebruiksaanwijzing	2
EN User Manual	34
FR Notice d'utilisation	65
DE Benutzerinformation	98
PT Manual de instruções	133
RO Manual de utilizare	165
ES Manual de instrucciones	197

USER MANUAL



BPE748380B
BPE748380T

AEG

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



In ons streven om duurzaam te zijn, reduceren we papieren middelen en verstrekken we online volledige gebruikershandleidingen. Ga naar je volledige gebruikershandleiding op aeg.com/manuals



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie op aeg.com/support



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



Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	4
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
4. BEDIENINGSPANEEL.....	10
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	12
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	13
7. KLOKFUNCTIES.....	16
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....	18
9. EXTRA FUNCTIES.....	20
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	21
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	23
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	27
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	29
14. MENUSTRUCTUUR.....	31
15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....	32
16. MILIEUBESCHERMING.....	33



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 en mobiele apparaten met My AEG Kitchen ..
- 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 het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat 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.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm

Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatie-opening. 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.

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.
- Deel uw wifi-wachtwoord niet.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 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 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van

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

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering

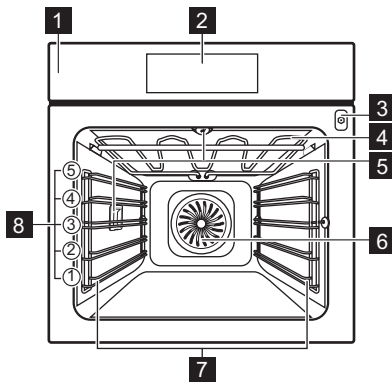
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

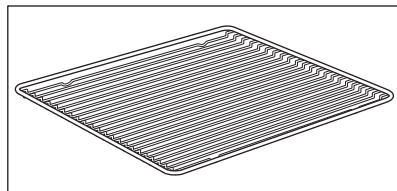


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Opening voor de voedsensor
- 4 Verwarmingselement
- 5 Lamp
- 6 Ventilator
- 7 Inschuifrails, verwijderbaar
- 8 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

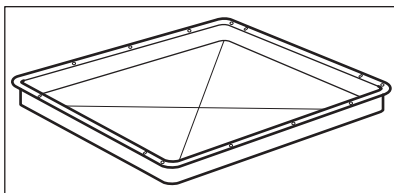
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



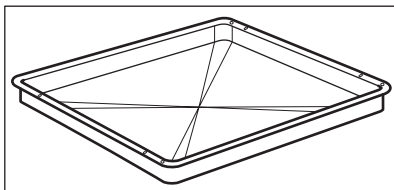
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



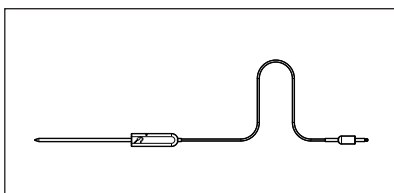
Grill-/braadpan

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



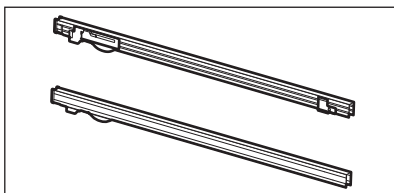
Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



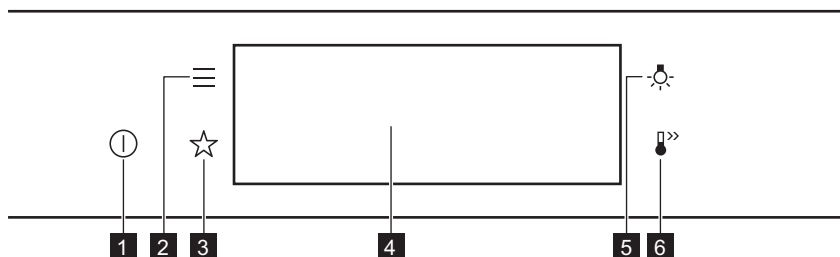
Telescopische geleiders

Om bakplaten en roosters eenvoudig te plaatsen en te verwijderen.



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 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.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.



Druk



Verplaatsen



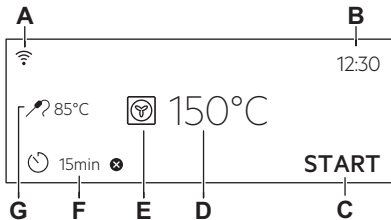
Ingedrukt houden

Raak het oppervlak aan met de vingertop.

Schuif de vingertop over het oppervlak.

Raak het oppervlak 3 seconden aan.

4.2 Display



Display met ingestelde toetsfuncties.

- A. Wi-Fi
- B. Dagtijd
- C. BEGIN/STOP
- D. Temperatuur
- E. Verwarmingsfuncties
- F. Timer
- G. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes op de display

Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.



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.

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



De functie is ingeschakeld.



De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.



Het geluidsalarm staat uit.

Indicatielampjes timer



De functie instellen: Uitgestelde start.



Om de instelling te annuleren.

Wi-Fi indicatielampje - het apparaat kan worden verbonden met wifi.



Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.

Bediening op afstand indicatielampje - het apparaat kan op afstand worden bediend.



Bediening op afstand wordt ingeschakeld.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging



Stap 1

Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



Stap 2

Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.



Stap 3

Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

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

5.3 Draadloze verbinding

Om het apparaat te verbinden hebt u het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
- Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.

Stap 1 Om de My AEG Kitchen app te downloaden: Scan de QR-code op het typeplaatje met de camera op je mobiele apparaat om doorgestuurd te worden naar de AEG-startpagina. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.

Stap 2 Volg de onboarding-instructies van de app.

Stap 3 Het apparaat inschakelen.

Stap 4 Druk op: . Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.

Stap 5 - schuif of druk om in te schakelen: Wi-Fi.

Stap 6 De draadloze module van het apparaat start binnen 90 seconden.

Frequentie	2,4 GHz WLAN 2400–2483,5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximaal vermogen	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-module	NIUS-50

5.4 Softwarelicenties

De software in dit product bevat componenten die zijn gebaseerd op gratis software en opensourcesoftware. AEG erkent de bijdragen van de gemeenschappen voor open software en robotica aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze componenten van gratis software en opensourcesoftware waarvan de


licentievoorwaarden publicatie vereisen, en om de volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden ervan te bekijken, ga je naar: <http://aeg.opensourcerepository.com> (map NIUS).


5.5 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1 Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Stap 2 Stel de maximale temperatuur in voor de functie: 
Laat de oven één uur werken.

Stap 3 Stel de maximale temperatuur in voor de functie: 
Laat de oven 15 minuten werken.

 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

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

Stap 2 Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.

Stap 3 Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: **OK**. Het display toont: temperatuur.

Stap 4 Instellen: temperatuur. Druk op: **OK**.

Stap 5Druk op: **START** .

Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.

STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.

Stap 6

Schakel de oven uit.

6.2 Instellen: Kook- En Bakassistent

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

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor


Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer

Stap 1

Schakel de oven in.

Stap 2Druk op: .

Stap 3Druk op:  . Voer in: Kook- En Bakassistent.





Stap 4

Kies een gerecht of een voedseltype.

Stap 5Druk op: **START** .

6.3 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

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

Verwarmingsfunctie	Toepassing
--------------------	------------



Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

Boven + onderwarmte



Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.

Pizza-functie



Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

Onderwarmte



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

Brood bakken



Om het rijpsproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.

Deeg laten rijzen

SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
--------------------	------------



Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).

Inmaken



Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.

Drogen



Om borden voor het serveren op te warmen.

Borden warmen



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

Ontdooien



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

Gratineren



Om malse, sappige braadstukken te bereiden.

**Lage temperatuur ga-
ren**

Verwarmingsfunctie Toepassing



Warm houden

Om voedsel warm te houden.



Warmelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

6.4 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen 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 voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.

Klokfunctie	Toepassing
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Controleert hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.

7.2 Instellen: Klokfuncties

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

De bereidingstijd instellen

Stap 1 Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

Stap 2 Druk op: .

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

De eindoptie kiezen

Stap 1 Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

Stap 2 Druk op: .

Stap 3 Stel de bereidingstijd in.

Stap 4 Druk op: ● ● ●.

Stap 5 Druk op: Actie beëindigen.

Stap 6 Kies je voorkeur: Actie beëindigen.

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

Het begin van het koken uitstellen

Stap 1 Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.

Stap 2 Druk op: .

Stap 3 Stel de bereidingstijd in.

Stap 4 Druk op: ● ● ●.

Stap 5 Druk op: Uitgestelde start.

Stap 6 Kies de waarde.

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

De bereidingstijd verlengen

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

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

De timerinstellingen wijzigen

Stap 1 Druk op: .

Stap 2 Stel de timerwaarde in.

Stap 3 Druk op: **OK**.

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

8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

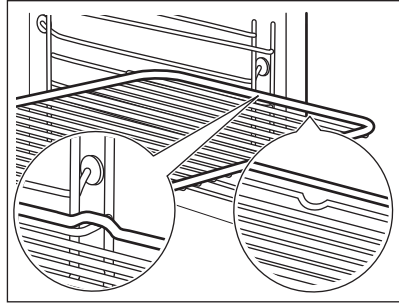
8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-

kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

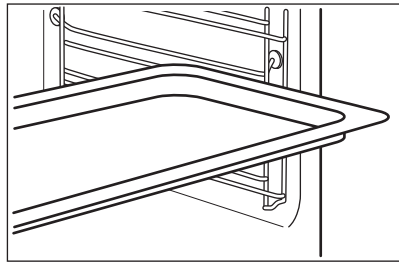
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakplaat / Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



8.2 Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:



De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).



De kerntemperatuur.

Voor de beste kookresultaten:

Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.

Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

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

Gebruik: Voedselsensor

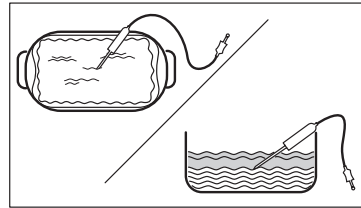
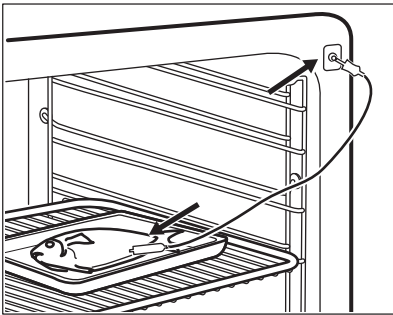
-
- Stap 1** Schakel de oven in.
-
- Stap 2** Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
-
- Stap 3** Invoeegen: Voedselsensor.
-


Vlees, gevogelte en vis

Breng het uiteinde van Voedselsensor in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel indien mogelijk. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van Voedselsensor binnen in het gerecht zit.

Stoofschotel

Breng het uiteinde van Voedselsensor precies in het midden van de braadpan. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal voor het ondersteunen van het silicone handvat van de Voedselsensor. Het uiteinde van Voedselsensor mag de bodem van een bakplaat niet aanraken.



-
- Stap 4** Stekker Voedselsensor steek in de aansluiting aan de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
-
- Stap 5**  - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
-
- Stap 6** ● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
- Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
-
- Stap 7** Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: **OK** om naar het hoofdscherm te gaan.
-
- Stap 8** Druk op: **START** .
Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.
-
- Stap 9** Verwijderen Voedselsensor haal de stekker uit het stopcontact en neem het gerecht uit de oven.
-

WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden omdat Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de

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

Stap 1 Het apparaat inschakelen.

Stap 2 Selecteer de gewenste instelling.

Stap 3 Druk op: . Selecteer: Favorieten.

Stap 4 Selecteer: Huidige instellingen opslaan.

Stap 5 Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op OK.

 - druk hierop om de instelling te resetten.

 - druk hierop om de instelling te annuleren.

9.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Stap 1 Het apparaat inschakelen.

Stap 2 Stel een verwarmingsfunctie in.

Stap 3  ,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.



9.3 Automatische uitschakeling

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

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

9.4 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.

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 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.

Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het PNC-nummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

10.2 Warmelucht (vochtig)

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

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

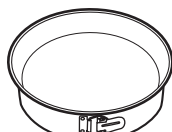
10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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



Pizza pan

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm



Ovenschaal

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 26 cm



Ovenvormpjes

Keramik
8 cm diameter, 5
cm hoog



Blik voor flanbodem






Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten





Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

Bakken op één niveau - bakken in bakblikken






		 °C	 min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes

Gebruik de derde rekstand.

		 °C	 min
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30





Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		 °C	 min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		 min	
Toast	Grillen	1 - 2	5
Biefstuk, halverwege de bereidings-tijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging



Reinigingsmid-delen

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 de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend 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 een afwasmachine reinigen.

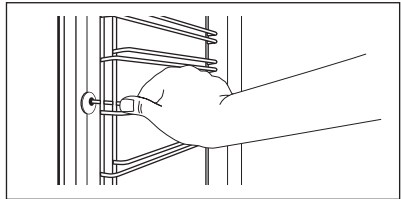
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

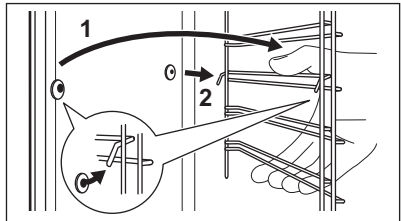
Stap 1 Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Stap 2 Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



Stap 3 Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.

Stap 4 Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde. De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.



11.3 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.

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.

Vóór de Pyrolytische reiniging:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Verwijder alle accessoires uit de oven en de verwijderbare inschuifrails.

Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

Stap 1

Stap 2


Stap 3

Schakel de oven in.

Druk op:  / Reinigen.

Selecteer de reinigingsmodus.

Optie	Reinigingsmodus	Duur
Pyrolytische reiniging, kort	Licht reinigen	1 h
Pyrolytische reiniging, normaal	Normaal reinigen	1 h 30 min
Pyrolytische reiniging, intensief	Grondig reinigen	3 h

 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 de oven niet totdat het deurvergrendelingsymbool van het display verdwijnt.

Na afloop van het reinigen:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Maak de ruimte schoon met een zachte doek.

Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.

11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Pyrolytische reiniging.

11.5 Verwijderen en installeren: Deur

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

WAARSCHUWING!

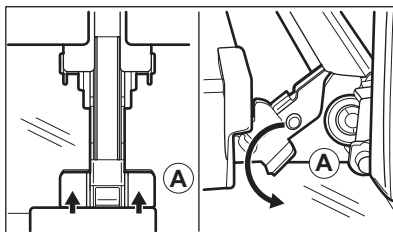
De deur is zwaar.

LET OP!

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

Stap 1 Open de deur volledig.

Stap 2 Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.

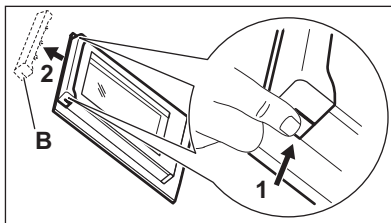


Stap 3 Sluit de oven deur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de oven deur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.

Stap 4 Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.

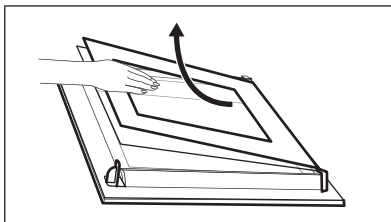
Stap 5 Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

Stap 6 Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



Stap 7 Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Stap 8 Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.



Stap 9 Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

11.6 Hoe te vervangen: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1

Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.

Stap 2

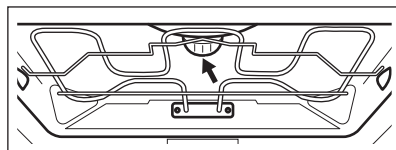
Trek de oven uit het stopcontact.

Stap 3

Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

Stap 1 Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.



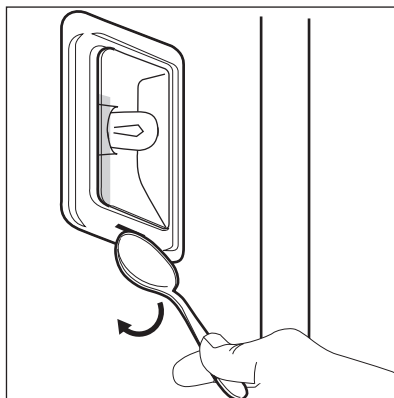
Stap 2 Reinig de glasafdekking.

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

Stap 4 Installeer het glazen deksel.

Zijlamp

- | | |
|---------------|--|
| Stap 1 | Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp. |
| Stap 2 | Gebruik een smal, stomp voorwerp (bijv. een theelepels) om het glazen deksel te verwijderen. |
| Stap 3 | Reinig de glasafdekking. |
| Stap 4 | Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp. |
| Stap 5 | Installeer het glazen deksel. |
| Stap 6 | Installeer de linker drager van het rek. |



12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...



Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op



Mogelijke oorzaak

Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.

De klok is niet ingesteld.

De deur is niet goed gesloten.

De zekering is doorgeslagen.

Het apparaat Kinderslot is aan.



Oplossing

Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.

Stel de klok in, zie voor meer informatie Klokfuncties hoofdstuk, Instellen: Klokfuncties.

Sluit de deur volledig.

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

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



Onderdelen



Omschrijving

De lamp is opgebrand.



Oplossing

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

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



Problemen met wifi-signaal



Mogelijke oorzaak

Problemen met draadloos netwerksignaal.



Oplossing

Controleer of je mobiele apparaat is verbonden met het draadloze netwerk.
Controleer uw draadloze netwerk en router.
Herstart de router.

Er is een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie is gewijzigd.

Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding, om de oven en het mobiele apparaat opnieuw te configureren.

Het draadloze netwerksignaal is zwak.

Verplaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.

Het draadloze signaal wordt verstoord door een andere magnetron die in de buurt van het apparaat is geplaatst.

Schakel de magnetron uit.
Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de afstandsbediening van het apparaat. Magnetrons storen wifi-signaal.

12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer.

In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.



Code en omschrijving

C2 - de Voedselsensor bevindt zich in de ovenruimte van het apparaat tijdens Pyrolytische reiniging.



Oplossing

Neem de Voedselsensor.

C3 eruit - de deur wordt niet volledig gesloten tijdens Pyrolytische reiniging.

Sluit de deur.

F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.

Volledig aansluiten Voedselsensor in het stopcontact.



Code en omschrijving



Oplissing

F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.

Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.

F601 - er is een probleem met Wi-Fi signaal.

Controleer uw netwerkverbinding. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.

F604 - de eerste verbinding met Wi-Fi mislukt.

Schakel het apparaat uit en weer in en probeer het opnieuw. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.

F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.

Schakel het apparaat uit en weer in.

Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.



Code en omschrijving



Oplissing

F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar.

Schakel het apparaat uit en weer in.

12.3 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 de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad

Naam leverancier AEG

Modelnummer BPE748380B 944188800
BPE748380T 944188815

Energie-efficiëntie-index 61,2

Energie-efficiëntieklasse A++

Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1,09 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	71 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BPE748380B	35.0 kg
	BPE748380T	34.5 kg

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

13.2 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.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

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

14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Pyrolytische reiniging, kort	Duur: 1 h.
Pyrolytische reiniging, normaal	Duur: 1 h 30 min.
Pyrolytische reiniging, intensief	Duur: 3 h.

14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Als de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst Kinderslot op het display wanneer 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.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.4 Submenu voor: Aansluitingen

Submenu	Beschrijving
Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.
Bediening op afstand	Om de afstandsbediening in en uit te schakelen. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Automatische bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten nadat BEGIN werd ingedrukt. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Netwerk	Om de netwerkstatus en het signaalvermogen van het volgende te controleren: Wi-Fi.
Vergeet netwerk	Om uit te schakelen dat het huidige netwerk automatische verbinding maakt met het apparaat.

14.5 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
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.

14.6 Submenu voor: Service

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

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

Taal

Helderheid display

Toetstonen

Geluidsvolume

Dagtijd

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



Aan / UIT



Menu



Favorieten






Timer






Voedselsensor

START /
STOP

Het apparaat beginnen te gebruiken




Snel starten	Schakel het apparaat in en begin de bereiding met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	Stap 1 Ingedrukt houden: 	Stap 2  ... - selecteer de gewenste functie.	Stap 3 Druk op: START .
Snel uit	Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht.	 - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt.		

Begin met koken

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

Leer snel koken

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

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


Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen

10% Finish assist

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

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

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren.
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.



In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online. Access your full user manual at aeg.com/manuals



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at aeg.com/support



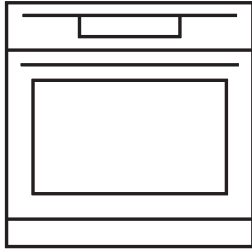
For more recipes, hints, troubleshooting download **My AEG Kitchen** app.



Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	36
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	38
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	41
4. CONTROL PANEL.....	42
5. BEFORE FIRST USE.....	43
6. DAILY USE.....	45
7. CLOCK FUNCTIONS.....	48
8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....	49
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	51
10. HINTS AND TIPS.....	52
11. CARE AND CLEANING.....	55
12. TROUBLESHOOTING.....	58
13. ENERGY EFFICIENCY.....	61
14. MENU STRUCTURE.....	62
15. IT'S EASY!.....	63
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	64



My AEG Kitchen app



1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with My AEG Kitchen .
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appli- ance	546 mm
Depth with open door	1027 mm

Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

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

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

all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

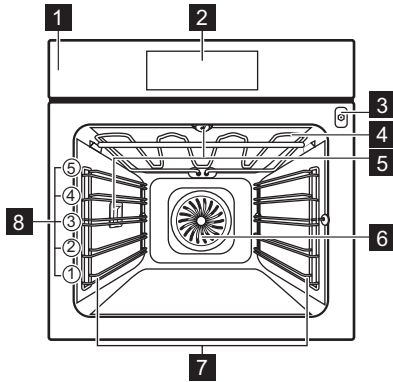
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

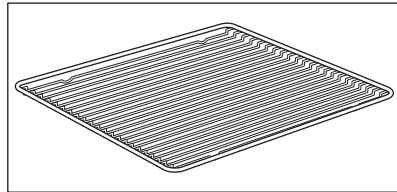


- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Socket for the food sensor
- 4 Heating element
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

3.2 Accessories

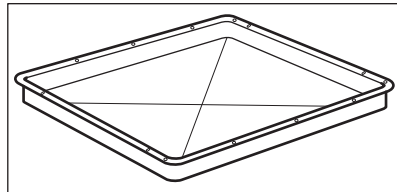
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



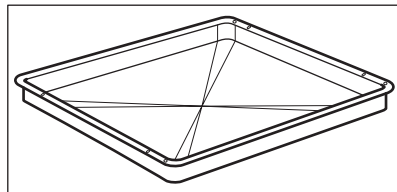
Baking tray

For cakes and biscuits.



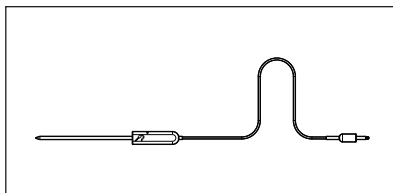
Grill- / Roasting pan

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



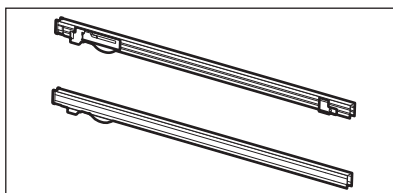
Food sensor

To measure the temperature inside food.



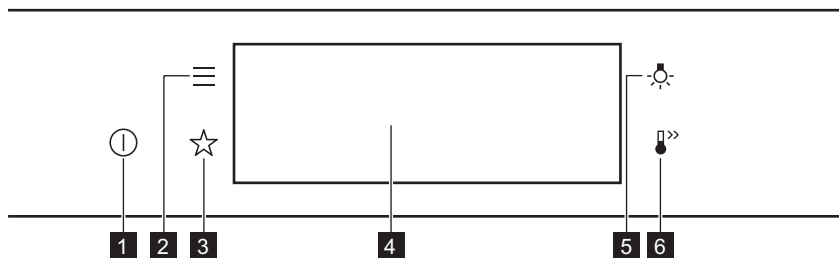
Telescopic runners

For inserting and removing trays and wireshelf more easily.



4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



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



Press

Touch the surface with fingertip.



Move

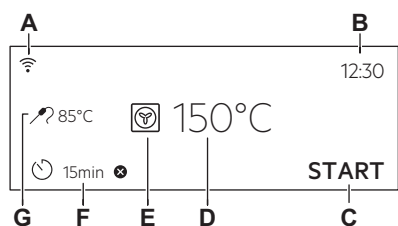
Slide fingertip over the surface.



Press and hold

Touch the surface for 3 seconds.

4.2 Display



Display with key functions set.

- A. Wi-Fi
- B. Time of day
- C. START/STOP
- D. Temperature
- E. Heating functions
- F. Timer
- G. Food sensor (selected models only)

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.



To confirm the selection / setting.



To go one level back in the menu.



To undo the last action.



To turn the options on and off.

Sound alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.



The function is on.



The function is on.
Cooking stops automatically.



Sound alarm is off.

Timer indicators



To set the function: Delayed start.



To cancel the setting.

Wi-Fi indicator - the appliance can be connected to Wi-Fi.



Wi-Fi connection is turned on.

Remote operation indicator - the appliance can be controlled remotely.



Remote operation is turned on.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning



Step 1

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



Step 2

Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.



Step 3

Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

5.2 First connection



The display shows welcome message after the first connection.

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

5.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

Step 1	To download My AEG Kitchen app: Scan the QR code on the rating plate with the camera on your mobile device to be redirected to AEG Homepage. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. You can also download the app directly from the app store.
Step 2	Follow the app onboarding instructions.
Step 3	Turn on the appliance.
Step 4	Press:  . Select: Settings / Connections.
Step 5	 - slide or press to turn on: Wi-Fi.
Step 6	The appliance wireless module starts within 90 sec.

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



5.4 Software licences


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

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

5.5 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.

Step 1	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
Step 2	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 1 h.
Step 3	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 15 min.

 The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

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

STOP - press to turn off the heating function.

Step 6	Turn off the oven.
---------------	--------------------

6.2 How to set: Assisted Cooking

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



For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic
- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:










- Rare or Less
- Medium
- Well done or More

Step 1	Turn on the oven.
---------------	-------------------









-
- Step 2** Press: 
-
- Step 3** Press: . Enter: Assisted Cooking.
-
- Step 4** Choose a dish or a food type.
-
- Step 5** Press: START.
-

6.3 Heating functions

STANDARD

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

SPECIALS

Heating function	Application
 Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
 Keep Warm	To keep food warm.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

6.4 Notes on: Moist Fan Baking

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

IEC/EN 60350-1

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

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

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

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions description

Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.
End action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.

Clock function	Application
Time extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

7.2 How to set: Clock functions


How to set the clock

Step 1 Press: Time of day.

Step 2 Set the time. Press: **OK**.

How to set cooking time


Step 1 Choose the heating function and set the temperature.

Step 2 Press: .

Step 3 Set the time. Press: **OK**.

How to choose end option

Step 1 Choose the heating function and set the temperature.

Step 2 Press: .

Step 3 Set the cooking time.

Step 4 Press: ● ● ●.

Step 5 Press: End action.

Step 6 Choose the preferred: End action.

Step 7 Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to delay start of cooking

Step 1 Set the heating function and the temperature.

Step 2 Press: .

How to delay start of cooking

Step 3 Set the cooking time.

Step 4 Press: ● ● ● .

Step 5 Press: Delayed start.

Step 6 Choose the value.

Step 7 Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to extend cooking time

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

Press **+1min** to extend the cooking time.

How to change timer settings

Step 1 Press: ⌚.

Step 2 Set the timer value.

Step 3 Press: OK.

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

8. HOW TO USE: ACCESSORIES

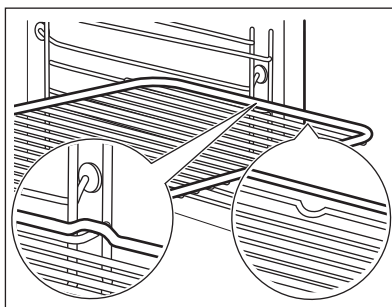
8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

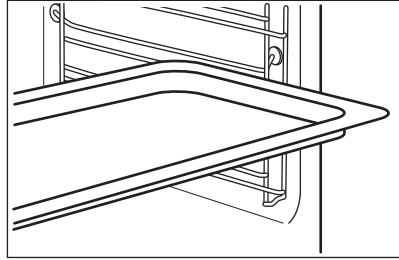
Wire shelf:

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



Baking tray / Deep pan:

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



8.2 Food Sensor

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

There are two temperatures to be set:



The oven temperature: minimum 120 °C.



The core temperature.

For the best cooking results:

Ingredients should be at room temperature.

Do not use it for liquid dishes.

During cooking it must remain in the dish.

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

How to use: Food Sensor

Step 1 Turn on the oven.

Step 2 Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.

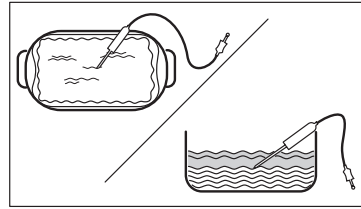
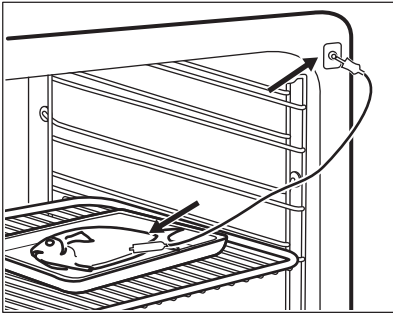
Step 3 Insert: Food Sensor.

Meat, poultry and fish

Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.

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.



Step 4 Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven.
The display shows the current temperature of: Food Sensor.

Step 5 - press to set the core temperature of the sensor.

Step 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.

Step 7 Select the option and repeatedly press: **OK** to go to main screen.

Step 8 Press: **START** .
When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

Step 9 Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.

WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the

temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

Step 1 Turn on the appliance.

Step 2 Select the preferred setting.

Step 3 Press: . Select: Favourites.

Step 4 Select: Save current settings.

Step 5 Press + to add the setting to the list of: Favourites. Press OK.

 - press to reset the setting.



 - press to cancel the setting.

9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

Step 1 Turn on the appliance.



Step 2 Set a heating function.

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

To turn off the function repeat step 3.

9.3 Automatic switch-off

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

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

 (°C)	 (h)
250 - maximum	3

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

9.4 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



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






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

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

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


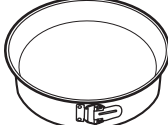


10.2 Moist Fan Baking

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

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

10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

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






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

10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes





Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

Baking on one level - baking in tins






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

Baking on one level - biscuits

Use the third shelf position.

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





Multilevel baking - biscuits

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

Grill

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

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

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



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

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



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

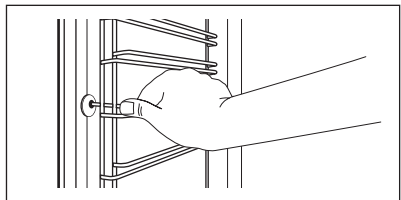
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

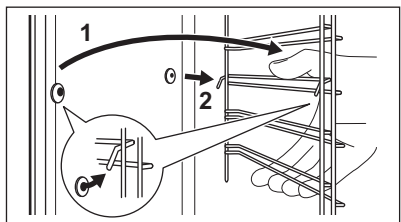
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

Step 2 Pull the front of the shelf support away from the side wall.



Step 3 Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Step 4 Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.



11.3 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.

WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

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

Before the Pyrolytic Cleaning:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories and removable shelf supports.

Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.

Step 1

Turn on the oven.


Step 2

Press:  / Cleaning.

Step 3

Select the cleaning mode.

Option	Cleaning mode	Duration
Pyrolytic cleaning, quick	Light cleaning	1 h
Pyrolytic cleaning, normal	Normal cleaning	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense	Thorough cleaning	3 h

 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 oven until the door lock symbol disappears from the display.

When the cleaning ends:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Clean the cavity with a soft cloth.

Remove the residue from the bottom of the cavity.

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic Cleaning.

11.5 How to remove and install: Door

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

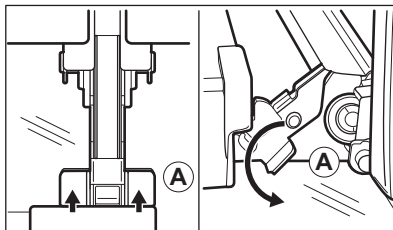
WARNING!

The door is heavy.

CAUTION!

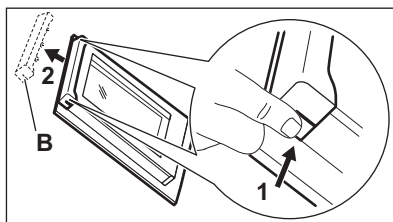
Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

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



- Step 3** Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.

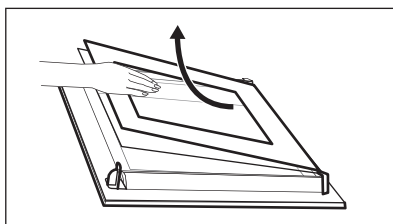
- Step 4** Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



- Step 5** Pull the door trim to the front to remove it.

- Step 6** Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.

- Step 7** Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.



- Step 8** After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.

- Step 9** Install the smaller panel first, then the larger and the door.

11.6 How to replace: Lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

Step 1

Turn off the oven. Wait until the oven is cold.

Step 2

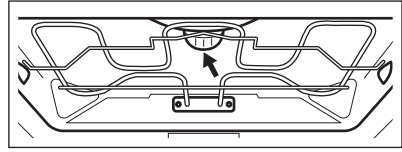
Disconnect the oven from the mains.

Step 3

Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1 Turn the glass cover to remove it.



Step 2 Clean the glass cover.

Step 3 Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Step 4 Install the glass cover.

Side lamp

Step 1 Remove the left shelf support to get access to the lamp.

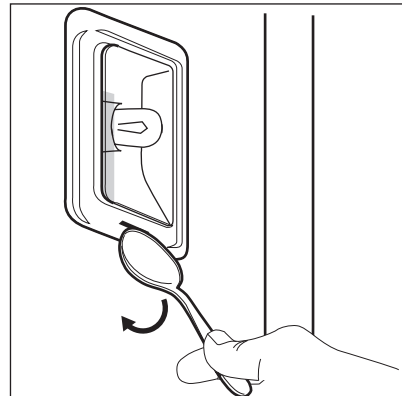
Step 2 Use a narrow, blunt object (e.g. a tea-spoon) to remove the glass cover.

Step 3 Clean the glass cover.

Step 4 Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Step 5 Install the glass cover.

Step 6 Install the left shelf support.












12. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.



12.1 What to do if...

 The appliance does not turn on or does not heat up	
 Possible cause	 Remedy
The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The appliance Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.
 Components	
 Description	 Remedy
The lamp is burnt out.	Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.
<p>Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.</p>	
 Problems with Wi-Fi signal	
 Possible cause	 Remedy
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by another microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using another microwave oven and the Remote Control of the appliance at the same time. Microwaves disrupt Wi-Fi signal.



12.2 How to manage: Error codes

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

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

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

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

 Code and description	 Remedy
F602, F603 - Wi-Fi is not available.	Turn the appliance off and on.

12.3 Service data

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

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

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

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet

Supplier's name	AEG	
Model identification	BPE748380B 944188800 BPE748380T 944188815	
Energy Efficiency Index	61.2	
Energy efficiency class	A++	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	71 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BPE748380B	35.0 kg
	BPE748380T	34.5 kg

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

13.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

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

14.2 Submenu for: Cleaning

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

14.3 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
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.

Submenu	Application
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.

14.4 Submenu for: Connections

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

14.5 Submenu for: Setup

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

14.6 Submenu for: Service

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

15. IT'S EASY!

Before first use you have to set:

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

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

 ON / OFF

 Menu



 Favourites


 Timer

 Food sensor




START /
STOP

Start using the appliance

Quick start	Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function.	Step 1	Step 2	Step 3
		Press and hold:  .	 ... - select the preferred function.	Press: START .




Quick Off	Turn off the appliance, any screen or message at any time.	 - press and hold until the appliance turns off.

Start cooking

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

Get to know how to cook quickly

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

Assisted Cooking	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
	Press:  .	Press:  .	Press:  Assisted Cooking.	Choose the dish.


Use quick functions to set the cooking time


10% Finish assist

Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.

To extend the cooking time press **+1min**.

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur aeg.com/manuals



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur 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.....	67
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	69
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	72
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	74
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	75
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	77
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	80
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	81
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	83
10. CONSEILS.....	84
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	87
12. DÉPANNAGE.....	91
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	93
14. STRUCTURE DES MENUS.....	95
15. C'EST SIMPLE !.....	96
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	97



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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
-------------------	--------

Profondeur du meuble	550 (550) mm
----------------------	--------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
----------------------------------	--------

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

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

AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.

- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc.,

fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.

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

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

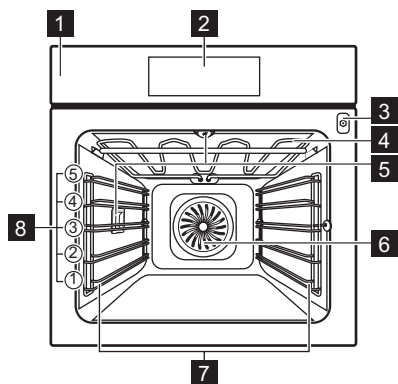
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

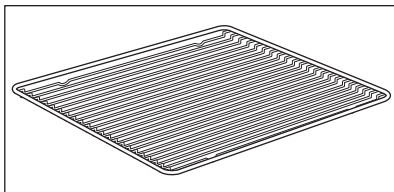


- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Prise pour la sonde à viande
- 4** Résistance
- 5** Éclairage
- 6** Chaleur tournante
- 7** Support de grille, amovible
- 8** Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

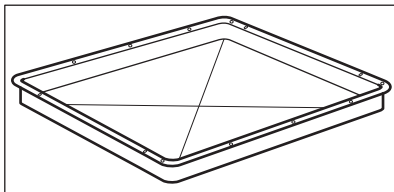
Grille métallique

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



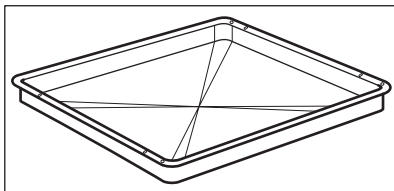
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



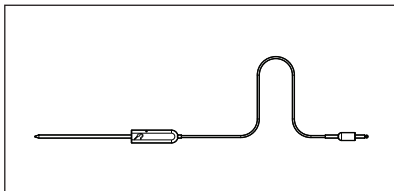
Plat à rôtir

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



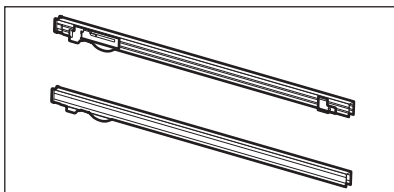
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



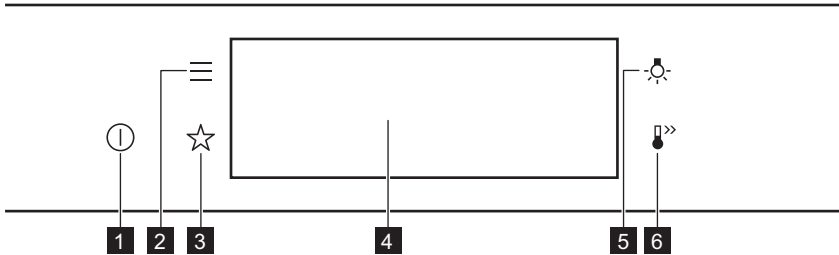
Rails télescopiques

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



4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



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



Appuyez sur la touche

Appuyez sur la surface du bout du doigt.



Déplacez

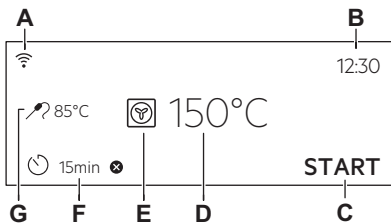
Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.



Maintenez la touche

Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions réglées

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

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans 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.

Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, le signal sonore retentit.



La fonction est activée.



La fonction est activée.
La cuisson s'arrête automatiquement.



Le son alarme est désactivé.

Voyants du minuteur



Pour régler la fonction : Départ différé.



Pour annuler le réglage.

Wi-Fi voyant - l'appareil peut être connecté au Wi-Fi.



Wi-Fi la connexion est activée.

Télécommande voyant - l'appareil peut être contrôlé à distance.



Télécommande est allumé.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial



Étape 1

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.



Étape 2

Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.



Étape 3

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

5.2 Première connexion



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

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

5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

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

Étape 1	Pour télécharger l'application My AEG Kitchen : Scannez le code QR sur la plaque signalétique avec la caméra de votre appareil mobile pour être redirigé vers la page d'accueil AEG. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
Étape 2	Suivez les instructions de mise en route de l'application.
Étape 3	Allumez l'appareil.
Étape 4	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Configurations / Connexions.
Étape 5	 - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi.
Étape 6	Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 secondes.

Fréquence	WLAN 2,4 Ghz 2 400 - 2 483,5 Mhz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licences du logiciel



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


Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont

les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier NIUS).

5.5 Préchauffage initial

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

Étape 1	Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler Modes de cuisson

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

6.2 Comment régler : Cuisson assistée



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

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

- Poids automatique
- Sonde de cuisson










Le niveau de cuisson du plat :

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


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








6.3 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

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

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).

Mode de cuisson	Application
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 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 gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 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 la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.

6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

IEC/EN 60350-1

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

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

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

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

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

7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge

Étape 1 Appuyez sur : Heure actuelle.

Étape 2 Réglez l'heure. Appuyez sur : **OK**.

Comment régler le temps de cuisson

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

Étape 2 Appuyez sur .

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

Comment choisir une option de fin

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

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez le temps de cuisson.

Étape 4 Appuyez sur : ● ● ●.

Étape 5 Appuyez sur : Fin de l'action.

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

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

Comment différer le début de la cuisson

Étape 1 Réglez le mode de cuisson et la température.

Comment différer le début de la cuisson

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez le temps de cuisson.

Étape 4 Appuyez sur : ● ● ● .

Étape 5 Appuyez sur : Départ différé.

Étape 6 Choisissez la valeur.

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

Comment prolonger le temps de cuisson

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

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

Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1 Appuyez sur : .

Étape 2 Réglez la valeur du minuteur.

Étape 3 Appuyez sur : OK.

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

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

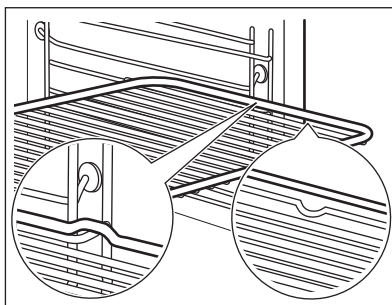
8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

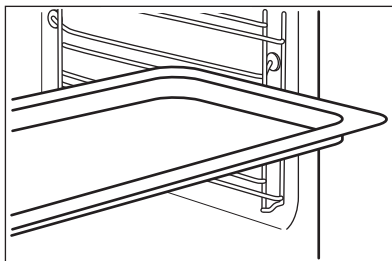
Grille métallique:

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



Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



8.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :



Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

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

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

Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1 Mettez en fonctionnement le four.

Étape 2 Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

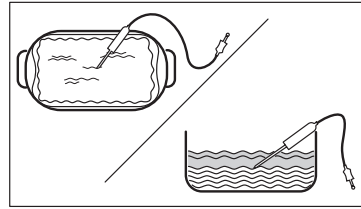
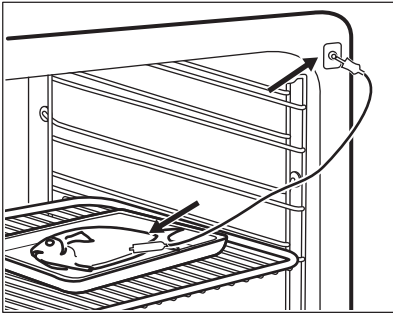
Étape 3 Insérez : Sonde de cuisson.

Viande, volaille et poisson

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

Ragoût

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



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

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

Étape 6

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

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

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

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

 **AVERTISSEMENT!**

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

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps

de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.


Étape 1 Allumez l'appareil.


Étape 2 Sélectionnez le réglage préféré.

Étape 3 Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.

Étape 4 Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.

Étape 5 Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.

 - appuyez pour réinitialiser le réglage.



 - appuyez pour annuler le réglage.

9.2 Verrouillage des touches

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

Étape 1 Allumez l'appareil.



Étape 2 Sélectionnez un mode de cuisson.

Étape 3 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

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

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

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

9.4 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson








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

Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

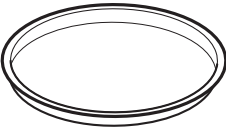
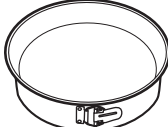


10.2 Chaleur Tournante Humide

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

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

10.3 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	Plat de cuisson	Ramequins	Moule pour fond de tarte
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle





Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule






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

Cuisson sur un niveau - biscuits

Utilisez le troisième niveau de la grille.

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





Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		 °C	 min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

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

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage



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

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

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



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.

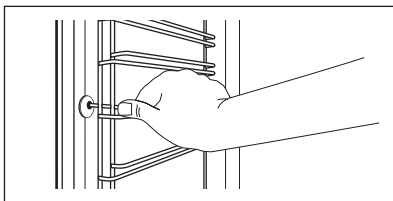
Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

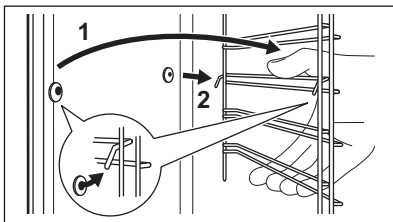
Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



Étape 3 Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

Étape 4 Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

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.


Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.

Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

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

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

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

Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.

Retirez les résidus du fond de la cavité.

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

11.5 Comment démonter et installer : Porte

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

⚠ AVERTISSEMENT!

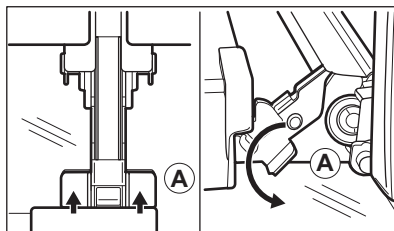
La porte est lourde.

⚠ ATTENTION!

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

Étape 1 Ouvrez entièrement la porte.

Étape 2 Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

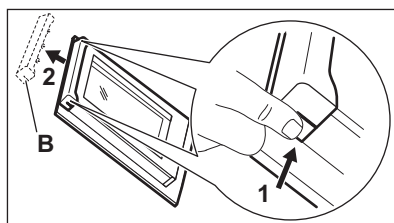


Étape 3 Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge posé sur une surface stable.

Étape 4 Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

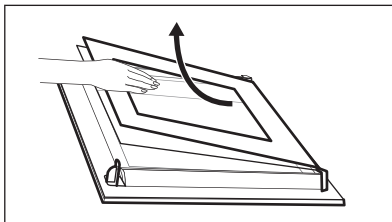
Étape 5 Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

Étape 6 Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



Étape 7 Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Étape 8 Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.



Étape 9 Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

11.6 Comment remplacer : Éclairage

AVERTISSEMENT!

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

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

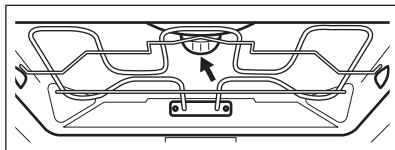
Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



Étape 2 Nettoyez le diffuseur en verre.

Étape 3 Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Étape 4 Installez le diffuseur en verre.

Lampe latérale

Étape 1 Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.

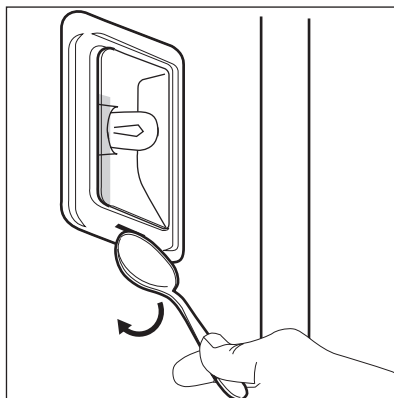
Étape 2 Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre.

Étape 3 Nettoyez le diffuseur en verre.

Étape 4 Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Étape 5 Installez le diffuseur en verre.

Étape 6 Installez le support d'étagère gauche.



12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...



L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable

L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'horloge n'est pas réglée.

La porte n'est pas correctement fermée.

Le fusible a disjoncté.

L'appareil Sécurité enfants s'allume.



Solution

Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

Fermez complètement la porte.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



Composants



Description

L'ampoule est grillée.



Solution

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le

nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.



Problèmes de signal Wi-Fi



Cause probable

Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.



Solution

Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil.
Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur.
Redémarrez le routeur.

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.

Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

La puissance du signal du réseau sans fil est faible.

Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

Le signal sans fil est perturbé par un autre four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.

Éteignez le four à micro-ondes.
Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur.

Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.



Code et description



Solution

C2 - la Sonde de cuisson est dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse.

Sortez la Sonde de cuisson.

C3 - la porte n'est pas correctement fermée pendant Nettoyage par pyrolyse.

Refermez la porte.

F111 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.

Bien brancher Sonde de cuisson dans la prise.

F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.

Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.



Code et description



Solution

F601 - il y a un problème avec Wi-Fi le signal (d'alarme)

Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

F604 - la première connexion à Wi-Fi a échoué.

Éteignez et rallumez l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.

Éteignez puis rallumez l'appareil.

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



Code et description



Solution

F602, F603 - Wi-Fi n'est pas disponible.

Éteignez puis rallumez l'appareil.

12.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)

Référence produit (PNC)

Numéro de série (SN)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produits et fiche d'informations produits

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE748380B 944188800 BPE748380T 944188815
Indice d'efficacité énergétique	61.2
Classe d'efficacité énergétique	A++

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BPE748380B	35.0 kg
	BPE748380T	34.5 kg

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

13.2 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.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

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

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

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

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous mettez en fonctionnement 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 conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

14.4 Sous-menu pour : Connexions

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

14.5 Sous-menu pour : Configuration

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

14.6 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.

15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue

Affichage Luminosité

Son touches

Volume alarme

Heure actuelle

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



Activez / Désactivez



Menu



Mes programmes



Minuteur






Sonde de cuisson



START /

STOP

Pour commencer à utiliser l'appareil




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

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
	 ...	°C	OK	START
- appuyer pour allumer l'appareil.	- sélectionnez le mode de cuisson.	- réglez la température.	- appuyez pour confirmer.	- appuyez pour démarrer la cuisson.

Apprenez à cuisiner plus vite

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

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


Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson


Assist. Fin 10 %

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

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

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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



In unserem Bestreben, nachhaltig zu sein, reduzieren wir Papierbestände und stellen vollständige Benutzerhandbücher online zur Verfügung. Greifen Sie auf Ihr vollständiges Benutzerhandbuch zu unter aeg.com/manuals



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter aeg.com/support



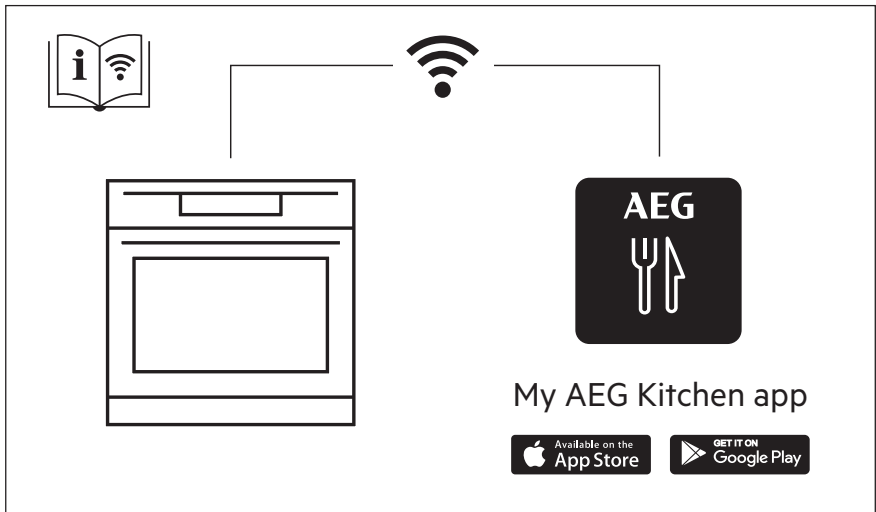
Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung laden Sie die App **My AEG Kitchen** herunter.



Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	100
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	102
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	105
4. BEDIENFELD.....	107
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	108
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	110
7. UHRFUNKTIONEN.....	113
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....	114
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	116
10. TIPPS UND HINWEISE.....	118
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	120
12. FEHLERSUCHE.....	124
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	126
14. MENÜSTRUKTUR.....	128
15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	129
16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	130



1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. 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 (Kerntempersensur).
- 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!

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
--	--------------

Schrankbreite	560 mm
---------------	--------

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.

- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 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 Fettsammlungen / -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 Kühlöffnungen 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 Innenbeleuchtung

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

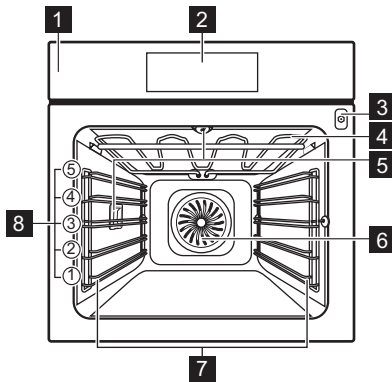
⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

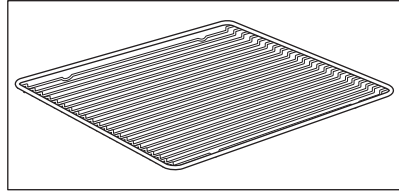


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Buchse für den Temperatursensor
- 4** Heizelement
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einschubschienen, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

3.2 Zubehör

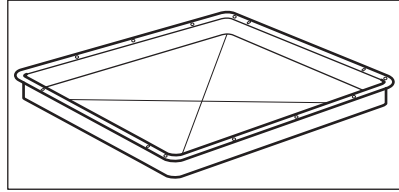
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



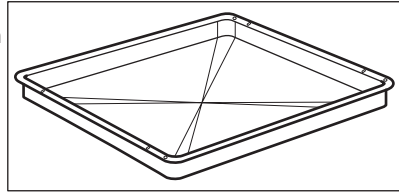
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



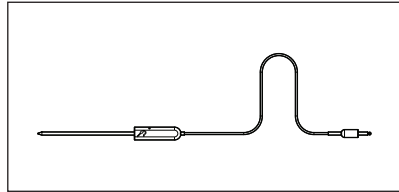
Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



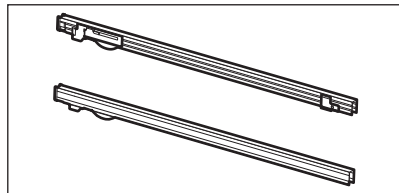
Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Teleskopschienen

Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



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



Drücken Sie



Wischen



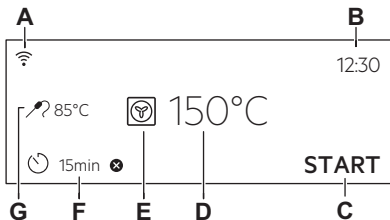
Gedrückt halten

Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.

Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.

Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

4.2 Display







Display mit Tastenfunktionen.

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

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.

 Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	 Zurückblättern um eine Menüebene.	 Rückgängig machen der letzten Aktion.	 Ein- und Ausschalten der Optionen.
--	--	--	---

Alarmsignal Funktionsanzeigen – der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Kochzeit.

 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.
--	---	---

Timer-Anzeigen

 Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.	 Abbrechen der Einstellung.
--	---

Wi-Fi Anzeige – Das Gerät kann mit Wi-Fi verbunden werden.


Wi-Fi Verbindung ist eingeschaltet.

Fernsteuerung Anzeige – Das Gerät kann aus der Ferne bedient werden.


Fernsteuerung ist eingeschaltet.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung



Schritt 1

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



Schritt 2

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofaser Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.



Schritt 3

Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

5.2 Erste Verbindung



Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

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

5.3 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.

-
- Schritt 1** So laden Sie die My AEG Kitchen App herunter: Scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild mit der Kamera auf Ihrem Mobilgerät, um zur AEG Homepage zu gelangen. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
-
- Schritt 2** Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
-
- Schritt 3** Schalten Sie das Gerät ein.
-
- Schritt 4** Drücken Sie: . Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
-
- Schritt 5**  - Wischen oder Drücken zum Einschalten von: Wi-Fi.
-
- Schritt 6** Das Drahtlosmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.
-

Frequenz	2,4 GHz WLAN
	2.400 - 2.483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-Modul	NIUS-50

5.4 Softwarelizenzen



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


Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine

Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIUS).

5.5 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

-
- Schritt 1** Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
-
- Schritt 2** Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
-
- Schritt 3** Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.
-

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

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

6.2 Einstellung: Koch-Assistent



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

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

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor










Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr


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








6.3 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

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

SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).

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

6.4 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

IEC/EN 60350-1

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

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

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

Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

Uhrfunktion	Verwendung
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr

Schritt 1 Drücken Sie: Uhrzeit.

Schritt 2 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: **OK**.

Einstellen der Gardauer

Schritt 1 Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Schritt 2 Drücken Sie: .

Schritt 3 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: **OK**.

Auswählen der Option „Ende“

Schritt 1 Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Schritt 2 Drücken Sie: .

Schritt 3 Stellen Sie die Gardauer ein.

Schritt 4 Drücken Sie: ● ● ● .

Schritt 5 Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.

Schritt 6 Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.

Schritt 7 Drücken Sie: **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs

Schritt 1 Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs

Schritt 2

Drücken Sie: .

Schritt 3

Stellen Sie die Gardauer ein.

Schritt 4

Drücken Sie: ● ● ● .

Schritt 5

Drücken Sie: Zeitvorwahl.

Schritt 6

Wählen Sie den Wert.

Schritt 7

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

Verlängern der Gardauer

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

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

Ändern der Timer-Einstellungen

Schritt 1

Drücken Sie: .

Schritt 2

Stellen Sie den Timerwert ein.

Schritt 3

Drücken Sie: **OK**.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

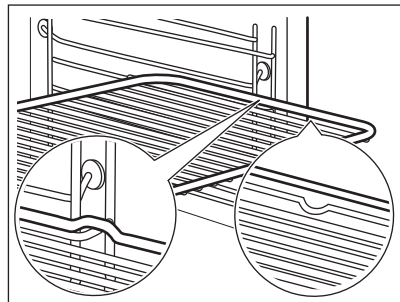
8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend

erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

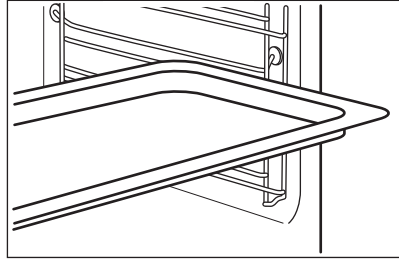
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Backblech / Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



8.2 Temperatursensor

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

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:



Backofentemperatur: mindestens 120 °C.



Die Backofentemperatur.

Für beste Garergebnisse:

Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.

Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

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

Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen ein.

Schritt 2 Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

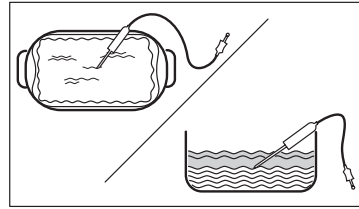
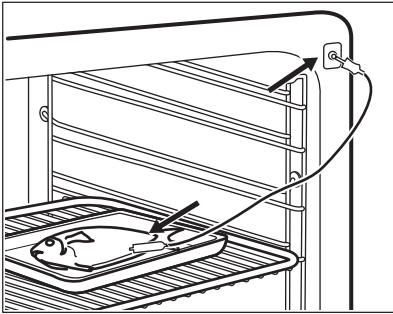
Schritt 3 Einsetzen: Temperatursensor.

Fleisch, Geflügel und Fisch

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


Auflauf

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




Schritt 4 Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse vorne am Ofen.
Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.

Schritt 5 Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.

Schritt 6 Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen:

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

Schritt 7 Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: , um den Hauptbildschirm aufzurufen.

Schritt 8 Drücken Sie: **START** .
Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.

Schritt 9 Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Steckdose und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.

 **WARNUNG!**

Es besteht das Risiko von Verbrennungen, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer,

Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

Schritt 1 Schalten Sie das Gerät ein.


Schritt 2 Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.

Schritt 3 Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.

Schritt 4 Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.

Schritt 5 Drücken Sie +, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK.

 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

 – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1 Schalten Sie das Gerät ein.



Schritt 2 Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.

Schritt 3 ,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.

9.3 Automatische Abschaltung

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

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

 (°C)	 (Std.)
250 - max.	3

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

9.4 Kühlgebläse

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

10. TIPPS UND HINWEISE






10.1 Garempfehlungen



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

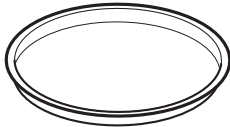
10.2 Feuchte Umluft

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

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

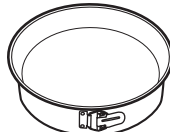
10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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



Pizzapfanne

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser



Backform

Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser



Förmchen

Keramikform
8 cm Durchmesser,
5 cm Höhe



Tortenbodenform






Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute





Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen






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

Backen auf einer Ebene – Kekse

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 °C	 Min
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30





Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		 °C	 Min	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen 5 Minuten lang vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

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

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

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

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



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

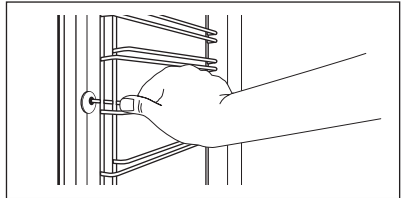
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

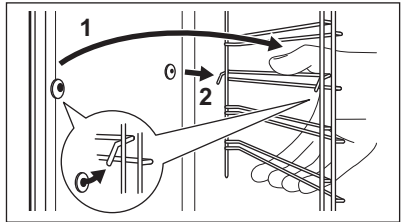
Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.



Schritt 3 Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

Schritt 4 Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.



11.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

VORSICHT!

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

Vor dem Pyrolytische Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren Eihängegitter.

Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Schritt 1

Schritt 2


Schritt 3

Schalten Sie den Backofen ein.

Drücken Sie:  /Reinigung.

Wählen Sie den Reinigungsmodus.

Option	Reinigungsmodus	Dauer
Pyrolytische Reinigung, kurz	Leichte Reinigung	1 h
Pyrolytische Reinigung, normal	Normale Reinigung	1 h 30 min
Pyrolytische Reinigung, intensiv	Gründliche Reinigung	3 h

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

STOP - zum vorzeitigen Ausschalten des Reinigungsvorgangs drücken.

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

Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Pyrolytische Reinigung.

11.5 Aus- und Einbau: Tür

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

WARNUNG!

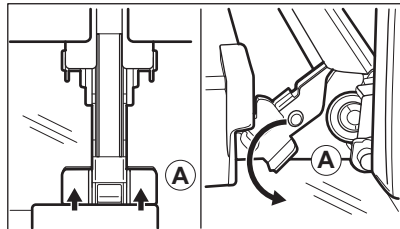
Die Tür ist schwer.

VORSICHT!

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

Schritt 1 Öffnen Sie die Tür vollständig.

Schritt 2 Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.

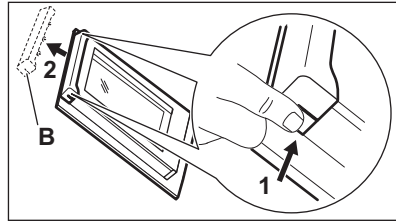


Schritt 3 Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

Schritt 4 Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

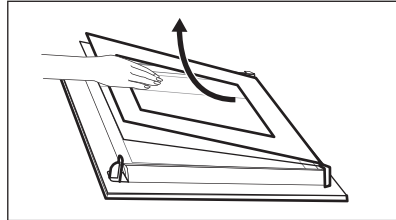
Schritt 5 Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

Schritt 6 Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



Schritt 7 Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Schritt 8 Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Schritt 9 Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

11.6 Austausch: Lampe

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

Schritt 2

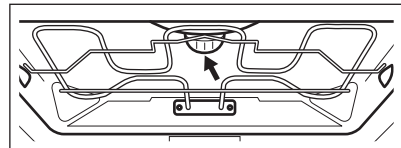
Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1 Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



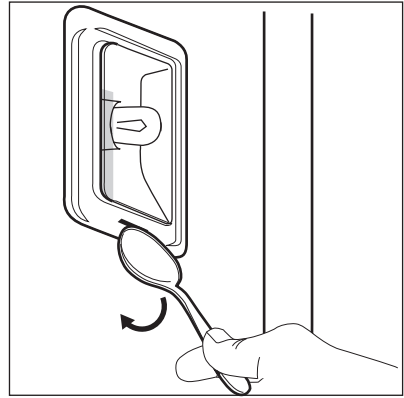
Schritt 2 Reinigen Sie die Glasabdeckung.

Schritt 3 Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Schritt 4 Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Seitenlampe

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



12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf



Mögliche Ursache

Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

Die Sicherung ist durchgebrannt.

Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.



Problembehebung

Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen:“ Uhrfunktionen.

Schließen Sie die Tür vollständig.

Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.



Komponenten



Beschreibung

Die Lampe ist durchgebrannt.



Problembehebung

Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie

die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.



Probleme mit dem Wi-Fi-Signal



Mögliche Ursache

Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.



Problembehebung

Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist.
Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router.
Starten Sie den Router neu.

Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.

Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.

Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.

Das Drahtlossignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.

Schalten Sie den Mikrowellenofen aus.
Verwenden Sie nicht gleichzeitig einen anderen Mikrowellenofen und die Fernbedienung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das Wi-Fi-Signal.

12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an.

Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.



Code und Beschreibung



Problembehebung

C2 – der Temperatursensor befindet sich im Innern des Geräts während Pyrolytische Reinigung.

Nehmen Sie den Temperatursensor.

C3 – Die Tür ist nicht richtig geschlossen während Pyrolytische Reinigung.

Schließen Sie die Tür.

F111 – Temperatursensor wurde nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.

Stecken Sie Temperatursensor vollständig in die Steckdose.

F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.

Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.



Code und Beschreibung



Problembhebung

F601 – Es liegt ein Problem mit Wi-Fi Signal vor.

Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.

F604 – die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.

Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.

F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.

Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

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



Code und Beschreibung



Problembhebung

F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.

Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

12.3 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BPE748380B 944188800 BPE748380T 944188815
Energieeffizienzindex	61.2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm

Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BPE748380B	35.0 kg
	BPE748380T	34.5 kg

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

13.2 Energiesparen



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

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im

Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

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

14.2 Untermenü für: Reinigung

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

14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint Kindersicherung auf dem 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.

14.4 Untermenü für: Verbindungen

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

14.5 Untermenü für: Setup

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

14.6 Untermenü von: Service

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

15. DAS IST GANZ EINFACH!

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache

Helligkeit

Tastentöne

Lautstärke

Uhrzeit

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



EIN / AUS



Menü



Favoriten



Kurzzeitwecker



Temperatursensord


START /
STOP

Erste Schritte


Schnellstart

Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.

Schritt 1

Halten Sie gedrückt: 

Schritt 2


 ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.

Schritt 3

Drücken Sie: **START**.

Schnellabschaltung

Schalten Sie das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.

 - Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.

Beginnen Sie mit dem Kochen

Schritt 1



- Drücken, um das Gerät einzuschalten.



- Wählen Sie die Ofenfunktion.

Schritt 3



- Einstellung der Temperatur.

Schritt 4



- Zur Bestätigung drücken.

Schritt 5

START
- Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.

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

Koch-Assistent


Schritt 1

Drücken Sie: .

Schritt 2

Drücken Sie: .

Schritt 3

Drücken Sie:  Koch-Assistent.

Schritt 4

Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer

10% Finish Assist

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

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

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer



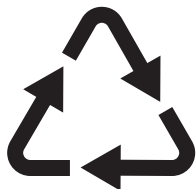
Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf

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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche 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 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der 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 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme

darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf

Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



No nosso esforço para sermos sustentáveis, estamos a reduzir os ativos de papel e a disponibilizar manuais do utilizador completos online. Acesse ao seu manual do utilizador completo em aeg.com/manuals



Obtenha conselhos de utilização, brochuras, resolução de problemas, informações sobre assistência e reparações em aeg.com/support



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My AEG Kitchen**.



Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	135
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	137
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	140
4. PAINEL DE COMANDOS.....	141
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	143
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	144
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	147
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....	148
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	150
10. SUGESTÕES E DICAS.....	152
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	154
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	158
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	160
14. ESTRUTURA DO MENU.....	162
15. É FÁCIL!.....	163
16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	164



1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho e dispositivos móveis com My AEG Kitchen .
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.

- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário utilizar a alimentação eléctrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm

Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem

estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.

- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.

- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.

- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza pirolítica

AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
 - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/dépósitos.
 - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
 - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
 - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.

- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

2.6 Iluminação interna

AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação

⚠ AVISO!

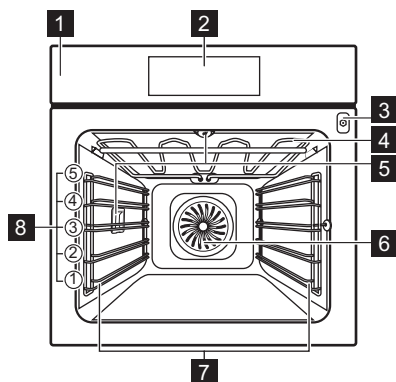
Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral

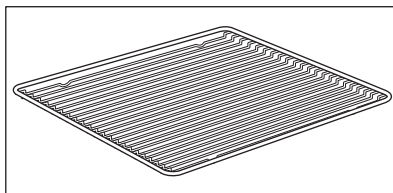


- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Elemento de aquecimento
- 5 Lâmpada
- 6 Ventilador
- 7 Apoio para prateleira, amovível
- 8 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

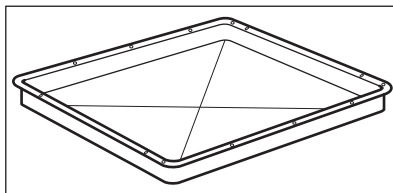
Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



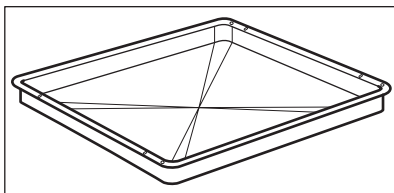
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



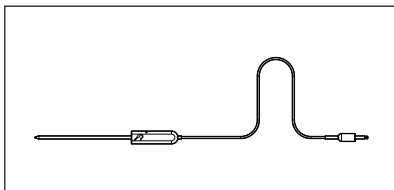
Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



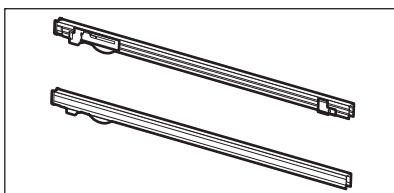
Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



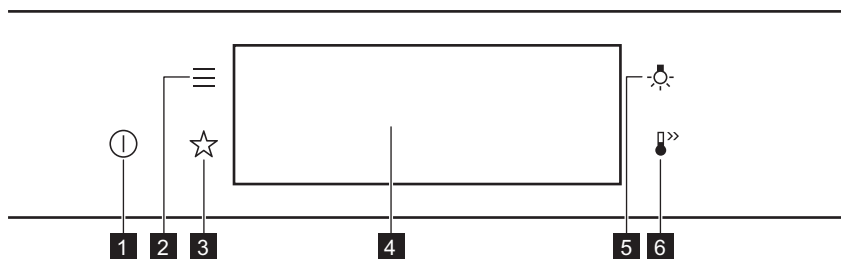
Calhas telescópicas

Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Descrição geral do painel de comandos



1	On / Off	Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
2	Menu	Apresenta uma lista das funções do aparelho.
3	Favoritos	Lista as definições favoritas.
4	Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
5	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.



Prima



Deslocar



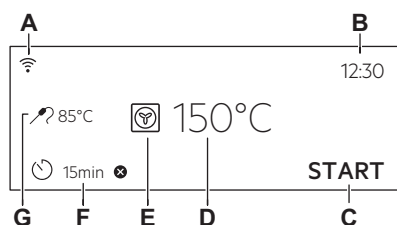
Prima e segure continuamente

Toque na superfície com a ponta do dedo.

Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.

Toque na superfície durante 3 segundos.

4.2 Visor



Visor com funções chave definidas.

- A. Wi-fi
- B. Hora
- C. INICIAR/PARAR
- D. Temperatura
- E. Tipos de aquecimento
- F. Temporizador
- G. Sonda térmica (apenas modelos seleccionados)

Indicadores do visor

Indicadores básicos – para navegar no visor.



Para confirmar a seleção/definições.



Para voltar um nível no menu.



Para desfazer a última ação.



Para ativar e desativar as opções.

Alarme sonoro indicadores de função – quando as definições do tempo para cozinhar termina, é emitido um sinal sonoro.



A função está ativada.



A função está ativada.
O cozinhar para automaticamente.



O alarme sonoro está desativado.

Indicadores do temporizador



Para as definições da função: Início programado.



Para cancelar as definições.

Wi-fi indicador - o aparelho pode ser ligado a uma rede Wi-Fi.



Wi-fi a ligação está ativada.

Funcionamento remoto indicador - o aparelho pode ser controlado remotamente.



Funcionamento remoto está ativado.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial



Passo 1

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.



Passo 2

Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.



Passo 3

Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do aparelho.

5.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons “teclado”, Volume do alarme, Hora.

5.3 Ligação sem fios

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
- Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.

Passo 1 Para transferir a aplicação My AEG Kitchen : Leia o código QR na placa de características com a câmara no seu dispositivo móvel para ser redirecionado para a página inicial da AEG. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Também pode transferir a aplicação diretamente a partir da loja de aplicações.

Passo 2 Siga as instruções de integração da aplicação.

Passo 3 Ligue o aparelho.

Passo 4 Premir:  . Seleccione: Definições / Ligações.

Passo 5  - faça deslizar ou prima para ligar: Wi-fi.

Passo 6 O módulo sem fios do aparelho inicia dentro de 90 segundos.

Frequência 2,4 GHz WLAN

2400 - 2483,5 MHz

Protocolo IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM

Potência máxima EIRP < 20 dBm (100 mW)

Módulo Wi-Fi NIUS-50

5.4 Licenças de software

O software neste produto contém componentes baseados em software de código fonte livre e aberto. AEG reconhece as contribuições do software aberto e das comunidades robóticas para o projeto de desenvolvimento.


Para aceder ao código fonte destes componentes de software de código fonte


livre e aberto cujas condições de licença requerem publicação, e para ver as suas informações completas de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (pasta NIUS).


5.5 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

Passo 1 Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

Passo 2 Regule a temperatura máxima para a função: .
Deixe o forno funcionar durante 1 hora.

Passo 3 Regule a temperatura máxima para a função: .
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.


6.1 Como selecionar: Tipos de aquecimento

Passo 1 Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão

Passo 2 Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.

Passo 3 Seleccione a função de aquecimento e prima: . O visor apresenta: temperatura.

Passo 4 Definir: temperatura. Premir: .

Passo 5 Prima: .
Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a cozedura.

STOP - prima para desativar a função de aquecimento.

Passo 6 Desligue o forno.

6.2 Como definir: Cozedura assistida



Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica








A temperatura a que um prato é cozinhado:



- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Prima: 
Passo 3	Prima:  . Introduzir: Cozedura assistida.
Passo 4	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
Passo 5	Prima: START .









6.3 Funções de aquecimento

NORMAL

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a côdea brilhante e estaladiça.
 Massa de pão	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.

ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Conservar	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
 Secar	Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 Aquecimento a baixa temp	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.

6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com:

IEC/EN 60350-1

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja

interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Descrição das funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.

Funções do relógio	Aplicação
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.

7.2 Como definir: Funções do relógio

Como acertar o relógio

Passo 1 Prima: Hora.

Passo 2 Acertar as horas. Premir: **OK**.

Como definir o tempo de cozedura


Passo 1 Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.

Passo 2 Prima: .

Passo 3 Acertar as horas. Premir: **OK**.

Como escolher a opção final

Passo 1 Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.

Passo 2 Prima: .

Passo 3 Defina o tempo da cozedura.

Como escolher a opção final

Passo 4 Premir: ● ● ● .

Passo 5 Prima: Finalizar ação.

Passo 6 Escolha o preferido: Finalizar ação.

Passo 7 Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como atrasar o início da cozedura

Passo 1 Defina a função de aquecimento e a temperatura.

Passo 2 Prima: .

Passo 3 Defina o tempo da cozedura.

Passo 4 Premir: ● ● ● .

Passo 5 Prima: Início programado.

Passo 6 Escolha o valor.

Passo 7 Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como prolongar o tempo de cozedura

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min**.

Como alterar as definições do temporizador

Passo 1 Premir: .

Passo 2 Defina o valor do temporizador.

Passo 3 Premir: OK.

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

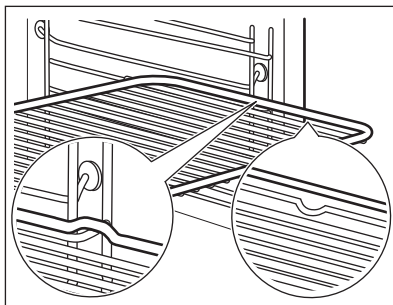
8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A

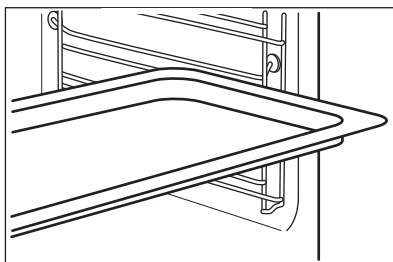
armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.

**Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.

**8.2 Sonda térmica**

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:

A temperatura do forno: mínimo de 120°C.



A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1 Ligar o forno.

Passo 2 Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

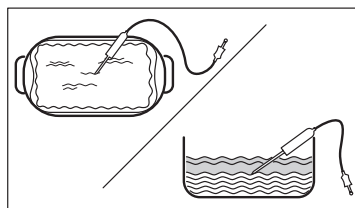
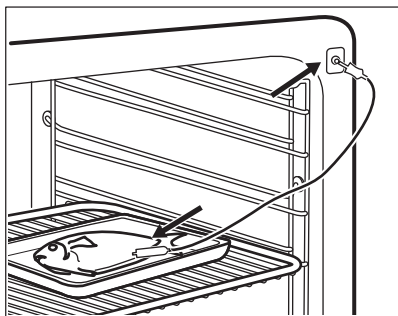
Passo 3 Inserir: Sonda térmica.

Carne, aves e peixe


Caçarola

Introduza a ponta da Sonda térmica no centro da carne, peixe, na parte mais espessa possível. Certifique-se de que pelo menos 3/4 da Sonda térmica está dentro do prato.

Insira a ponta da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ser estabilizada num local durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para o conseguir. Utilize o rebordo da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo de uma assadeira.



Passo 4 Ligue a Sonda térmica à tomada na parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual da: Sonda térmica.

Passo 5  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

Passo 6

- ● ● - prima para regular a opção preferida:
- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
- Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.

Passo 7 Selecione a opção e repetidamente prima: **OK** para ir para o ecrã principal.

Passo 8 Prima: **START**. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

Passo 9 Retire a ficha da Sonda térmica da tomada e retire o prato do forno.

 **AVISO!**

Existe o risco de queimaduras à medida que a Sonda térmica aquece. Tenha cuidado ao desligar e retirá-la dos alimentos.

9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de

confeção, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

Passo 1 Ligue o aparelho.


Passo 2 Seleccione a definição preferida.

Passo 3 Premir: . Seleccione: Favoritos.

Passo 4 Seleccione: Guardar as definições atuais.

Passo 5 Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Prima OK.

 – prima para repor a definição.



 – prima para cancelar a definição.

9.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

Passo 1 Ligue o aparelho.



Passo 2 Definir uma função de aquecimento.

Passo 3 ,  - prima em simultâneo para ligar a função.

Para desligar a função, repita o passo 3.

9.3 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer definições.

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



(°C)

250 - máximo



(h)

3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp.

9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.






O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões para cozinhar, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do aparelho.

10.2 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25

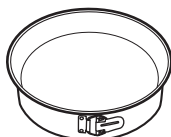
10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.



Forma para pizza

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro



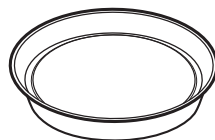
Assadeira

Escuro, não refletor
26 cm de diâmetro



Formas individuais

Vitrocerâmica
8 cm de diâmetro,
5 cm de altura



Forma com base para flan






Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro

10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste





Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

Cozer num nível - cozer em formas






		 °C	 min	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 60	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	45 - 60	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	55 - 65	1
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 35	2
Pão pequeno	Calor superior/inferior	140	25 - 35	2

Cozer num nível - biscoitos

Usar a terceira posição de prateleira.

		 °C	 min
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30





Cozer em vários níveis - biscoitos

		 °C	 min	
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	2 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	25 - 35	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 55	2 / 4
Tarte de maçã, 1 forma por grelha (Ø 20 cm)	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2 / 4

Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

		 min	
Tosta	Grelhador	1 - 2	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de micro-fibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

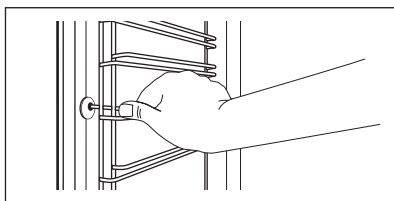
Acessórios

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

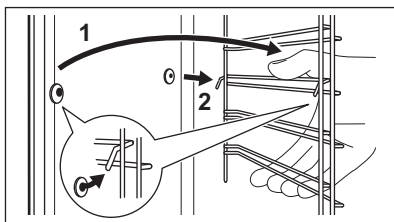
Passo 1 Desligar o forno e aguardar até estar frio.

Passo 2 Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



Passo 3 Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

Passo 4 Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.



11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

⚠ AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

⚠ CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.

Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

Passo 1

Ligue o forno.

Passo 2

Prima:  / Limpeza.

Passo 3

Selecione o modo de limpeza.

Opção	Modo de limpeza	Duração
Limpeza pirolítica, rápida	Limpeza ligeira	1 h
Limpeza pirolítica, normal	Limpeza normal	1 h 30 min
Limpeza pirolítica, intensa	Limpeza completa	3 h

i Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.

STOP – prima para parar a limpeza antes do fim.
 Não utilize o forno até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.

Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

11.4 Aviso de limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza pirolítica.

11.5 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

⚠ AVISO!

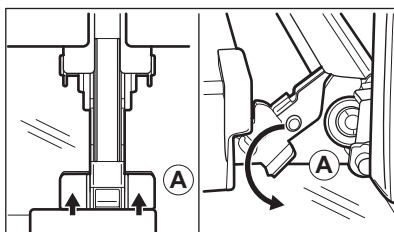
A porta é pesada.

⚠ CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

Passo 1 Abrir a porta totalmente.

Passo 2 Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.

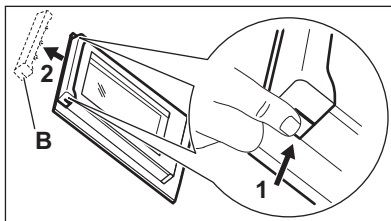


Passo 3 Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.

Passo 4 Segure no friso da porta (B) no reborço superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.

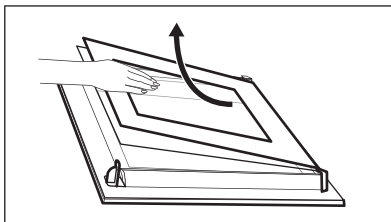
Passo 5 Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

Passo 6 Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



Passo 7 Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Passo 8 Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.



Passo 9 Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

11.6 Como substituir: Lâmpada

⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1

Desligue o forno. Espere até que o forno esteja frio.

Passo 2

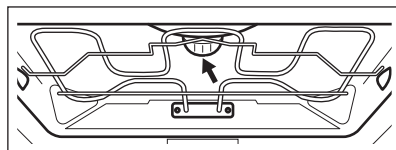
Desligue o forno da corrente elétrica.

Passo 3

Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1 Rode a proteção de vidro para a retirar.



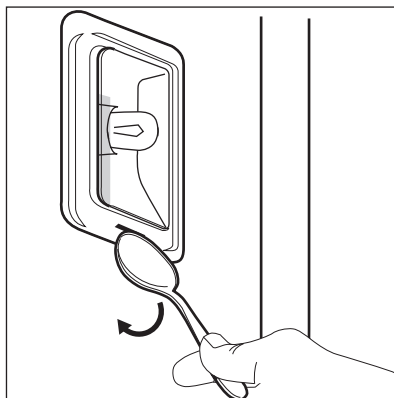
Passo 2 Limpe a cobertura de vidro.

Passo 3 Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Passo 4 Instale a cobertura de vidro.

Lâmpada lateral

- Passo 1** Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
- Passo 2** Para retirar a proteção de vidro, utilize um objeto estreito e não afiado (por exemplo, uma colher de chá).
- Passo 3** Limpe a cobertura de vidro.
- Passo 4** Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
- Passo 5** Instale a cobertura de vidro.
- Passo 6** Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.



12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...



O aparelho não liga ou não aquece



Causa possível

O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

O relógio não está acertado.

A porta não fecha bem.

O fusível está fundido.

O aparelho Bloqueio para crianças está ligado.



Solução

Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica.

Acerte o relógio; para mais informações, consulte Funções do relógio p capítulo, Como definir: Funções do relógio.

Feche a porta completamente.

Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.

Consulte o capítulo "Menu", Submenu para: Opções.



Componentes



Descrição

A lâmpada está fundida.



Solução

Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza", Como substituir: Lâmpada.

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.



Problemas com o sinal de Wi-Fi



Causa possível

Problema com o sinal da rede sem fios.



Solução

Verifique se o dispositivo móvel está ligado à rede sem fios.
Verifique a sua rede sem fios e o seu router.
Reiniciar o router.

Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.

Para configurar o aparelho e o dispositivo móvel, consulte o capítulo "Antes da primeira utilização", Ligação sem fios.

O sinal da rede sem fios é fraco.

Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.

O sinal da rede sem fios é interrompido por outro forno micro-ondas colocado junto do aparelho.

Desligue o forno micro-ondas.
Evite utilizar outro forno micro-ondas e o controlo de remoto do aparelho ao mesmo tempo. As micro-ondas interrompem o sinal de Wi-Fi.

12.2 Como gerir: Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro.

Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.



Código e descrição



Solução

C2 - o Sonda térmica está na cavidade do aparelho durante Limpeza pirolítica.

Retire a Sonda térmica.

C3 - a porta não está totalmente fechada durante Limpeza pirolítica.

Fechete a porta.

F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.

Encaixe totalmente a ficha Sonda térmica na tomada.



Código e descrição



Solução

F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.

Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.

F601 - existe um problema com Wi-fi sinal.

Verifique a ligação da sua rede. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização", Ligação sem fios.

F604 - a primeira ligação a Wi-fi falhou.

Desligue e ligue o aparelho e tente novamente. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização", Ligação sem fios.

F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.

Ativar e desativar o aparelho.

Se uma destas mensagens de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.



Código e descrição



Solução

F602, F603 - Wi-fi não está disponível.

Ativar e desativar o aparelho.

12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)

Número do produto (PNC)

Número de série (S.N.)

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto

Nome do fornecedor AEG

Identificação do modelo BPE748380B 944188800
BPE748380T 944188815

Índice de Eficiência Energética 61.2

Classe de eficiência energética A++

Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	71 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	BPE748380B 35.0 kg
	BPE748380T 34.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

13.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Artigo do menu	Aplicação	
Cozedura assistida	Lista os programas automáticos.	
Limpeza	Lista os programas de limpeza.	
Favoritos	Lista as definições favoritas.	
Opções	Para definir a configuração do aparelho.	
Definições	Ligações	Para definir a configuração da rede.
	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

14.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Limpeza pirolítica, rápida	Duração: 1 h.
Limpeza pirolítica, normal	Duração: 1 h 30 min.
Limpeza pirolítica, intensa	Duração: 3 h.


14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho. Quando a opção está ativada, o texto Bloqueio para crianças é apresentado no visor quando liga o aparelho. Para ativar a utilização do aparelho, escolha as letras do código na ordem alfabética. Quando a opção está ativada e o aparelho está desligado, a porta do aparelho é bloqueada. Aceda ao temporizador, o funcionamento remoto e a lâmpada estão disponíveis com a opção ativada.
Aquecimento rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas das funções do aparelho.
Aviso de limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

14.4 Submenu para: Ligações

Submenu	Do ciclo
Wi-fi	Ativar e desativar: Wi-fi.
Funcionamento remoto	Ativar e desativar o controlo remoto. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Operação Auto Remote	Para iniciar o funcionamento remoto automaticamente depois de premir INICIAR. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Rede	Para verificar o estado da rede e a potência do sinal de: Wi-fi.
Esquecer esta rede	Para desativar a rede atual a partir da ligação automática com o aparelho.

14.5 Submenu para: Configuração

Submenu	Do ciclo
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para:  .
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

14.6 Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

15. É FÁCIL!

Antes da primeira utilização, tem de definir:

Idioma

Brilho do visor

Sons "teclado"

Volume do alarme

Hora

Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:



On / Off



Menu



Favoritos






Temporizador





Sonda térmica

START /
STOP

Começar a utilizar o aparelho




Início rápido	Ligue o aparelho e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Passo 1 Prima continuamente: 	Passo 2  ... - seleccione a função preferida.	Passo 3 Prima: START .
Arranque	Desligue o aparelho, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	 - prima continuamente até que o aparelho se desligue.		

Começar a cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
	 ...	°C	OK	START
- prima para ligar o aparelho.	- seleccione a função de aquecimento.	- defina a temperatura.	- prima para confirmar.	- prima para começar a cozinhar.

Saber como cozinhar rapidamente

Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:

Cozedura assistida	Passo 1 Premir: 	Passo 2 Prima: 	Passo 3 Prima:  Cozedura assistida.	Passo 4 Escolha o prato.
---------------------------	---	--	--	------------------------------------


Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.


Assistência nos 10% finais

Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min**.

16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



În misiunea noastră de a fi sustenabili, reducem utilizarea hârtiei și oferim integral online manualele de utilizare. Accesați manualul complet de utilizare la aeg.com/manuals



Găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații la aeg.com/support



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My AEG Kitchen**.



Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	167
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	169
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	172
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	173
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	175
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	176
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	179
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII.....	180
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	182
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	183
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	186
12. DEPANARE.....	190
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	192
14. STRUCTURA MENIULUI.....	194
15. ESTE SIMPLU!.....	195
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	196



1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile My AEG Kitchen .
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm

Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.

- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de

alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Curățare pirolitică

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
 - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
 - asigură o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială.

- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

2.6 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

AVERTISMENT!

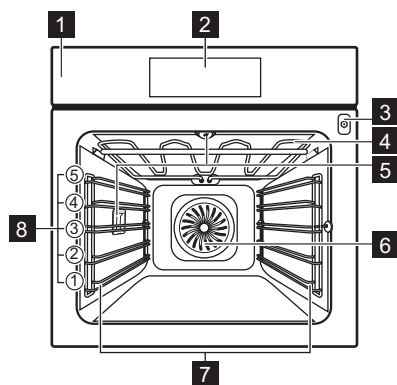
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.

- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală

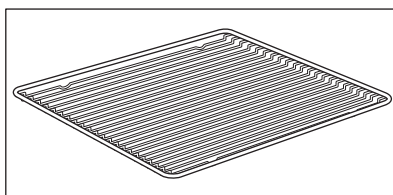


- 1** Panou de comandă
- 2** Afișaj
- 3** Priză pentru senzorul de gătire
- 4** Element de încălzire
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru raft, detașabil
- 8** Poziții raft

3.2 Accesorii

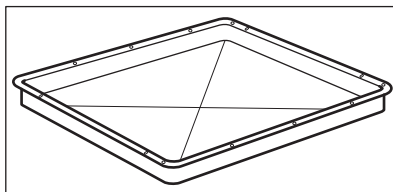
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



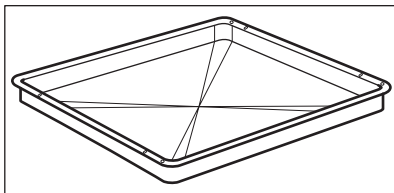
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



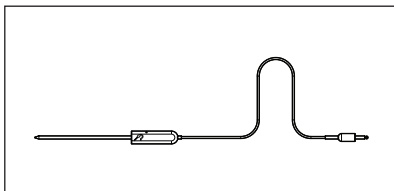
Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă de colectare a grăsimii.



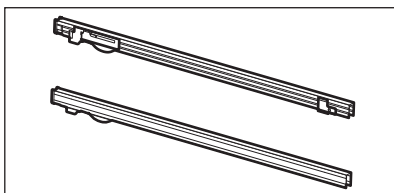
Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul preparatului.



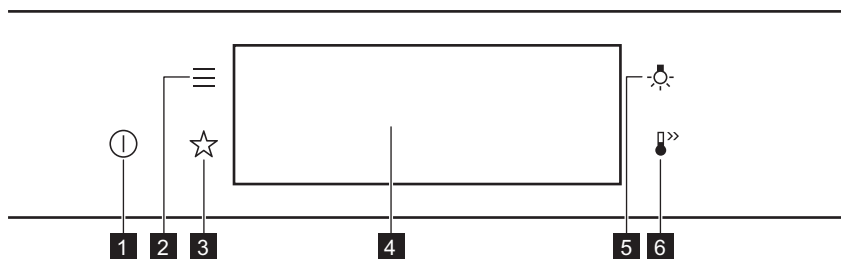
Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.



4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Prezentarea panoului de comandă



1	Pornit / Oprit	Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
2	Meniu	Enumeră funcțiile aparatului.
3	Favorite	Listează setările favorite.
4	Afișaj	Arată setările curente ale aparatului.
5	Comutator bec	Pentru a porni și a opri lumina.



Apasă

Atinge suprafața cu degetul.



Mută

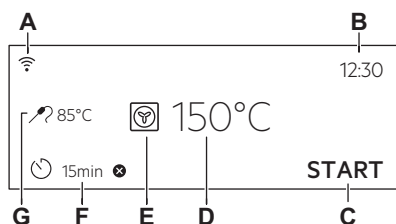
Glisează degetul pe suprafață.



Apasă lung

Apasă pe suprafață timp de 3 secunde.

4.2 Afișaj



Afișaj cu funcțiile cheie setate.

- A. Wi-Fi
- B. Timpul
- C. START/STOP
- D. Temperatură
- E. Funcții de încălzire
- F. Cronometru
- G. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)

Indicatori afișaj

Indicatori de bază - pentru navigare pe afișaj.



Pentru a confirma o selecție / setare.



Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.



Pentru a anula ultima comandă.



Pentru a activa și dezactiva opțiunile.

Sonor alarmă Indicatorii funcției - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.



Funcția este activată.

Funcția este activată.
Gătirea se oprește automat.

Alarma sonoră este dezactivată.

Indicatoare cronometru



Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.



Pentru a anula setarea.

Wi-Fi Indicatorul - aparatul poate fi conectat la Wi-Fi.



Wi-Fi conexiunea este pornită.

Operatii de la distanta Indicatorul - aparatul poate fi controlat de la distanță.



Operatii de la distanta se aprinde.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială



Pasul 1

Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.



Pasul 2

Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.



Pasul 3

Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.

5.2 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

5.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul electrocasnic trebuie să:


- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.

Pasul 1 Pentru a descărca aplicația My AEG Kitchen : Scațați codul QR de pe plăcuța cu date tehnice cu camera de pe dispozitivul dvs. mobil pentru a fi redirecționat(ă) către pagina de pornire AEG. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.

Pasul 2 Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.

Pasul 3 Porniți aparatul.

Pasul 4 Apăsați: . Selectați: Setări / Conexiuni

Pasul 5  - glišați sau apăsați pentru a porni: Wi-Fi.

Pasul 6 Modulul wireless al aparatului pornește în 90 de sec.

Frecvența 2.4 GHz WLAN

2400 - 2483,5 Mhz

Protocol IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Putere maximă EIRP < 20 dBm (100 mW)

Modul Wi-Fi NIUS-50

5.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. AEG Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.


Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite


ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dosar NIUS).

5.5 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

Pasul 1 Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.

Pasul 2 Setări temperatura maximă a funcției: 
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

Pasul 3 Setări temperatura maximă a funcției: 
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de setare Funcții de încălzire

Pasul 1 Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.

Pasul 2 Apasă pe simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.

Pasul 3 Selectați funcția de gătire și apăsați: **OK**. Afișajul indică: temperatura.

Pasul 4 Setare: temperatura. Apăsați: **OK**.

Pasul 5 Apasă: **START**.
Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.

STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.

Pasul 6 Opriți cuptorul.

6.2 Modul de utilizare: Gătire asistată



Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire









Gradul până la care este gătit un preparat:


- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Apasă: 
Pasul 3	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
Pasul 4	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
Pasul 5	Apasă: START .









6.3 Funcții de gătire

STANDARD

Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru gătirea la grătar a felilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald cu ventilatie	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încalzire sus și jos.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Încalzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.
 Coacere pâine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Aluaturi	Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.

SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 Conservare	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 Dezhidratare	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 Încalzire farfuri	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Au Gratin	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 Menține cald	Pentru a păstra preparatele calde.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.

6.4 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu:

IEC/EN 60350-1

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed.

Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină număratoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.

Funcția ceas	Aplicație
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu afectează funcționarea aparatului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata funcției. Cronometru numărătoare directă - îl poți porni și opri.

7.2 Modul de setare Funcțiile ceasului

Cum se setează ceasul

Pasul 1 Apăsăți: Timpul.

Pasul 2 Setarea timpului. Apăsăți: **OK**.

Modul de setare a timpului de gătire

Pasul 1 Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

Pasul 2 Apasă: .

Pasul 3 Setarea timpului. Apăsăți: **OK**.

Cum se alege opțiunea de final

Pasul 1 Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

Pasul 2 Apasă: .

Pasul 3 Setăți timpul de gătire.

Pasul 4 Apăsăți: ● ● ● .

Pasul 5 Apăsăți: Acțiunea de finalizare.

Pasul 6 Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.

Pasul 7 Apăsăți: **OK**. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii

Pasul 1 Setați funcția de gătire și temperatura.

Pasul 2 Apasă: .

Pasul 3 Setați timpul de gătire.

Pasul 4 Apăsați: ● ● ● .

Pasul 5 Apăsați: Pornire întârziată.

Pasul 6 Alegeți valoarea.

Pasul 7 Apăsați: **OK**. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Modul de extindere a duratei gătirii

Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.

Apăsați **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

Cum se schimbă setările cronometrului

Pasul 1 Apăsați: .

Pasul 2 Setați valoarea cronometrului.

Pasul 3 Apăsați: **OK**.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

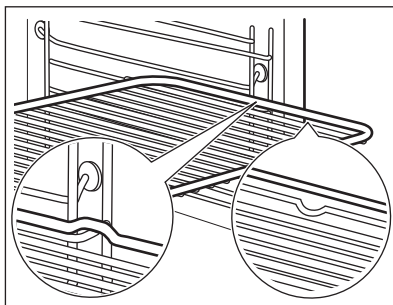
8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

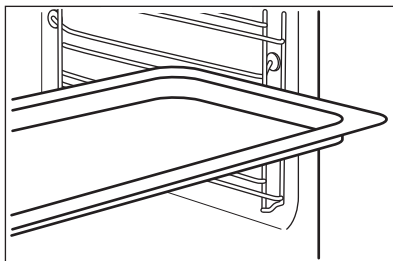
anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



Tavă de gătit / Cratiță adâncă:
Împinge tava pe șinele de ghidare.



8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:



Temperatura cuptorului: minim 120°C.



Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1 Porniți cuptorul.

Pasul 2 Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

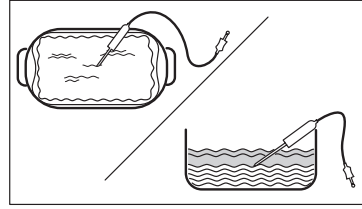
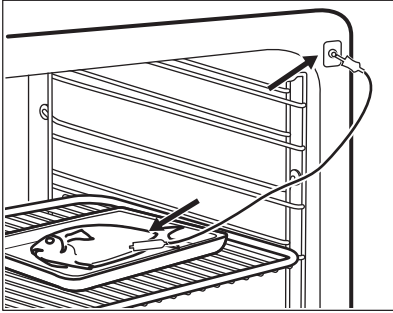
Pasul 3 Introduceți: Senzor de gătire.

Carne, pasăre și pește

Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.

Caserolă

Introduceți vârful Senzor de gătire exact în centrul case-roliei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul unui vas de copt.



Pasul 4 Conectați Senzor de gătire la priză din partea frontală a cuptorului.
Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.

Pasul 5  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

Pasul 6

- ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 7 Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: **OK** pentru a accesa ecranul principal.

Pasul 8 Apăsați: **START** .
Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

Pasul 9 Scoateți Senzor de gătire conectorul din priză și preparatul din cuptor.

 **AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri deoarece Senzor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătit, durata gătitului, temperatura sau

funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.


Pasul 1 Porniți aparatul.

Pasul 2 Selectați setarea preferată.

Pasul 3 Apăsați:  . Selectați: Favorite.

Pasul 4 Selectați: Salvare setări curente.

Pasul 5 Apăsăți + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsăți OK.

 - apăsați pentru a reseta setarea.

 - apăsați pentru a anula setarea.

9.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției de gătire.

Pasul 1 Pornește aparatul.



Pasul 2 Setează o funcție de gătire.

Pasul 3 ,  - apăsa-le simultan pentru a activa funcția.

Pentru a dezactiva funcția, repetă pasul 3.

9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

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



250 - maxim



3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

9.4 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.






Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, căută alta similară.

Pentru mai multe recomandări de gătire, consultă tabelele de gătire de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi recomandările de gătire, verifică numărul PNC de pe plăcuța cu date tehnice, de pe cadrul frontal al cavității aparatului.

10.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

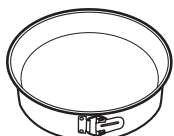
10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm



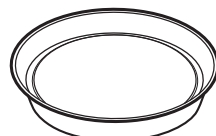
Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică
Diametru de 8 cm,
Înălțime de 5 cm



Tavă rotundă pentru tarte






Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm

10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare





Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.






Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme

		 °C	 min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmicios	Încalzire sus si jos	140	25 - 35	2





Coacerea pe un singur nivel - biscuiți Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30

Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		 °C	 min	
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe ta- vă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.
Grill cu setarea maximă a temperaturii.

		 min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

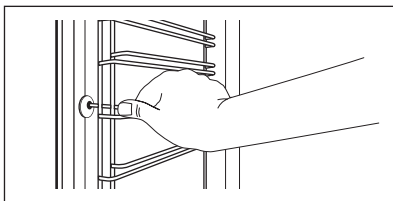
Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

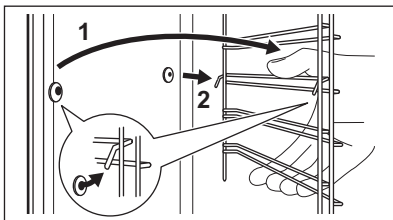
Pasul 1 Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Pasul 2 Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



Pasul 3 Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.

Pasul 4 Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



11.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.

ATENȚIE!


Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.


Înainte de Curățare pirolitică:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.

Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Porniți cuptorul.	Apăsăți:  / Curățare	Selectați modul de curățare.
Opțiune	Mod de curățare	Durată
Curățare pirolitică, rapidă	Curățare ușoară	1 h
Curățare pirolitică, normală	Curățare normală	1 h 30 min
Curățare pirolitică, intensă	Curățare profundă	3 h

 Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o viteză mai ridicată.

STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare.
Nu utilizați cuptorul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.

La terminarea curățării:

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească. Curățați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

⚠️ AVERTISMENT!

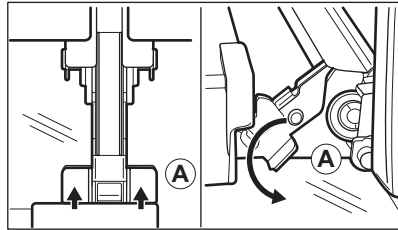
Ușa este grea.

⚠️ ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

Pasul 1 Deschideți ușa complet.

Pasul 2 Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.

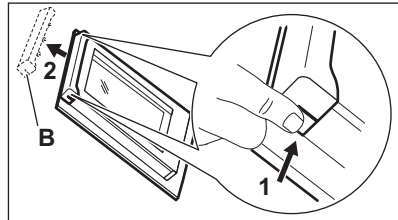


Pasul 3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.

Pasul 4 Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

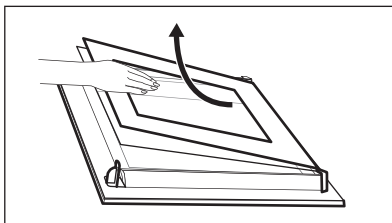
Pasul 5 Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

Pasul 6 Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



Pasul 7 Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

Pasul 8 După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.



Pasul 9 Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.

11.6 Cum se înlocuiește: Bec

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1

Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

Etapa 2

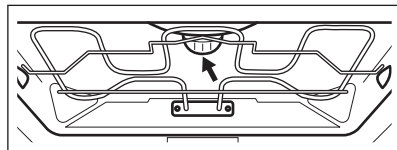
Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Pasul 1 Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.



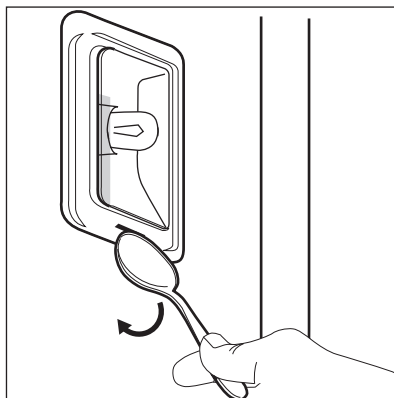
Pasul 2 Curățați capacul de sticlă.

Pasul 3 Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

Pasul 4 Montați capacul de sticlă.

Lampă laterală

- Pasul 1** Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
- Pasul 2** Folosiți un obiect îngust, neascuțit (de ex. o linguriță) pentru a scoate capacul de sticlă.
- Pasul 3** Curățați capacul de sticlă.
- Pasul 4** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
- Pasul 5** Montați capacul de sticlă.
- Pasul 6** Montați suporturile raftului din stânga.



12. DEPANARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...



Aparatul nu pornește sau nu se încălzește



Cauză posibilă

Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Ceasul nu este setat.

Ușa nu este închisă corect.

Siguranța este arsă.

Aparatul Blocare acces copii este pornit.



Soluție

Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.

Setați ceasul, pentru detalii consultați Funcțiile ceasului capitolul, Cum se setează: Funcțiile ceasului.

Închide bine ușa.

Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reapare, contactează un electrician calificat.

Consultă capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.



Componente



Descriere

Becul este ars.



Soluție

Înlocuiește becul, pentru detalii consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea”, modul de înlocuire: Bec.

Penele de curent întrerup întotdeauna curățarea. Reia procesul de curățare, dacă a fost întrerupt de o pană de curent.



Probleme cu semnalul Wi-Fi



Cauză posibilă

Probleme cu semnalul wireless al rețelei.



Soluție

Verifică dacă dispozitivul tău mobil este conectat la rețeaua wireless.
Verifică rețeaua wireless și routerul.
Repornește routerul.

A fost instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.

Pentru a configura aparatul și dispozitivul mobil din nou, consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.

Semnalul rețelei wireless este slab.

Mută routerul cât mai aproape de aparat posibil.

Semnalul wireless este perturbat de un cuptor cu microunde din apropierea aparatului.

Oprește cuptorul cu microunde.
Evită folosirea simultană a cuptorului cu microunde și comenzilor la distanță pentru aparatul tău. Microundele perturbă semnalul Wi-Fi.

12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare.

În această secțiune vei găsi lista de probleme pe care le poți remedia singur.



Cod și descriere



Soluție

C2 - Senzor de gătire se află în cavitatea aparatului în timpul Curățare pirolitică.

Scoateți Senzor de gătire.

C3 - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică.

Închideți ușa.

F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.

Conectat complet Senzor de gătire la priză.

F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.

Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.



Cod și descriere



Soluție

F601 - există o problemă cu Wi-Fi semnalul.

Verifică conexiunea la rețea. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.

F604 - prima conectare la Wi-Fi nu a reușit.

Oprește și pornește aparatul și încearcă din nou. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.

F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.

Oprește și pornește aparatul.

Dacă oricare dintre aceste mesaje de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat. În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.



Cod și descriere



Soluție

F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil.

Oprește și pornește aparatul.

12.3 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații produs și Fișă cu informații produs

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BPE748380B 944188800 BPE748380T 944188815
Index de eficiență energetică	61.2
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu

Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	71 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	BPE748380B	35.0 kg
	BPE748380T	34.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Dacă un program este activat cu Durata, iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj

va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

Element meniu	Utilizare	
Gătire asistată	Listează programele automate.	
Curățare	Listează programele de curățare.	
Favorite	Listează setările favorite.	
Opțiuni	Pentru a seta configurația aparatului.	
Setări	Conexiuni	Pentru a seta configurația rețelei.
	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

14.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Curățare pirolitică, rapidă	Durata: 1 h.
Curățare pirolitică, normală	Durata: 1 h 30 min.
Curățare pirolitică, intensă	Durata: 3 h.


14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului. Când opțiunea este activată, textul Blocare acces copii apare pe afișaj când pornești aparatul. Pentru a putea utiliza aparatul, alege literele din cod în ordine alfabetică. Atunci când funcția este activată și aparatul este oprit, ușa aparatului va fi blocată. Funcția de cronometru, utilizarea de la distanță și aprinderea/stingerea luminii pot fi utilizate și când funcția este activată.
Încălzire rapidă	Reduce durata de încălzire. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții ale aparatului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește notificările.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

14.4 Submeniu pentru: Conexiuni

Submeniu	Descriere
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.
Operatii de la distanta	Pentru a activa și dezactiva opțiunile de control de la distanță Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Operațiune de telecomandă automată	Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Dezactiveaza rețeaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a aparatului la rețeaua cu- rentă.

14.5 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru:  .
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Timpul	Setează ora și data curentă.

14.6 Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetați toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

15. ESTE SIMPLU!

Înainte de prima utilizare trebuie să setezi:

Limba

Luminozitate display

Tonul de la taste

Volum la apăsare
taste

Timpul

Familiariză-te cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:



Pornit / Oprit



Meniu



Favorite






Cronometru






Senzor de gătire

START /
STOP

Utilizarea aparatului




Pornire rapidă	Pornește aparatul și începe să gătești la temperatura și durata implicite pentru funcția selectată.	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		Apasă lung:  .	 ... - selectează funcția preferată.	Apasă: START .
Opire rapidă	Închide în orice moment aparatul, orice fereastră sau mesaj.	 - ține apăsat până când aparatul se oprește.		

Începe să gătești

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
	 ...		OK	START
- apasă pentru a porni aparatul.	- selectează funcția de gătire.	- setează temperatura.	- apasă pentru a confirma.	- apasă pentru a începe procesul de gătire.

Află cum să gătești rapid

Folosește programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu ajutorul setărilor predefinite:

Gătire asistată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsați:  .	Apăsați:  .	Apăsați:  Gătire asistată.	Alege preparatul dorit.


Pentru a seta durata de gătire folosește funcțiile rapide


Funcția 10% Finish Assist

Folosește funcția 10% Finish Assist pentru a prelungi durata de gătire, atunci când a mai rămas 10% din aceasta.

Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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



En nuestro esfuerzo por ser sostenibles, reducimos el papel y ofrecemos los manuales de usuario al completo en línea. Acceda a su manual de usuario completo en aeg.com/manuals



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en aeg.com/support



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.



Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	199
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	201
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	204
4. PANEL DE MANDOS.....	205
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	207
6. USO DIARIO.....	208
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	211
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....	213
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	215
10. CONSEJOS.....	216
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	218
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	222
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	224
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	226
15. ¡ES FÁCIL!.....	227
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	228



1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con My AEG Kitchen .
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm

Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato,

especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.

- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.

- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

2.5 Limpieza Piroclítica

ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.

- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
 - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza piroclítica.
 - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza piroclítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos piroclíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura piroclítica de todos los hornos piroclíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

2.6 Iluminación interna

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia tecnica

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

2.8 Eliminación



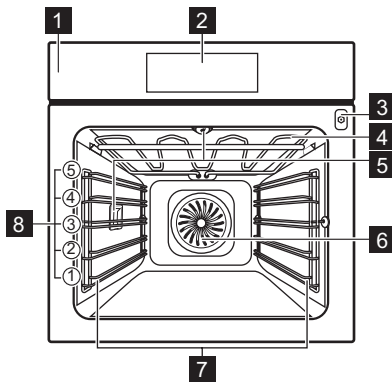
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

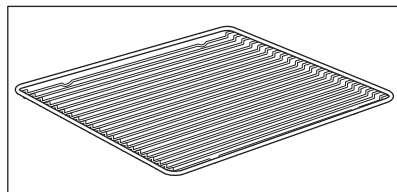


- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Toma de la sonda térmica
- 4** Resistencia
- 5** Bombilla
- 6** Ventilador
- 7** Soporte de parrilla extraíble
- 8** Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

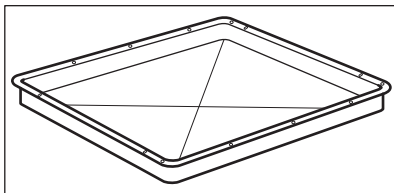
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



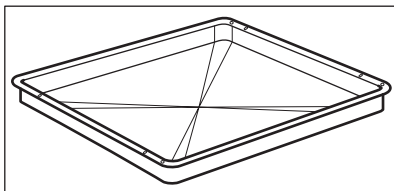
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



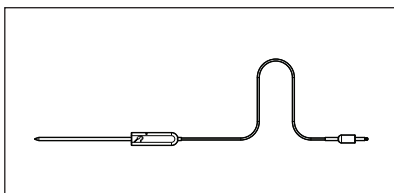
Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



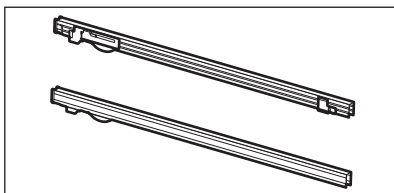
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



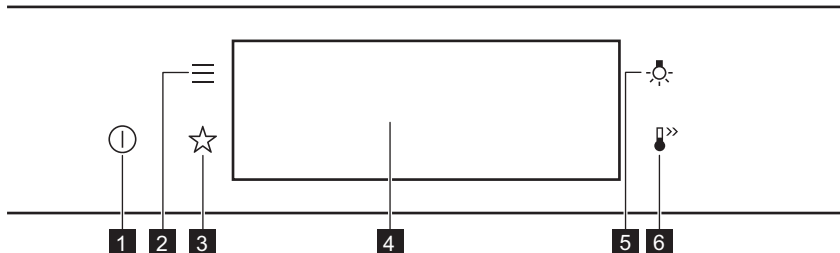
Carriles telescópicos

Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



4. PANEL DE MANDOS

4.1 Vista general del panel de control



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



Pulse el botón



Mover



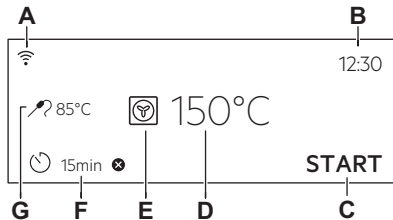
Mantener pulsado

Touchar a superfície com a ponta de los dedos.

Deslizar a ponta del dedo sobre la superfície.

Touchar a superfície durante 3 segundos.

4.2 Pantalla



Pantalla con conjunto de funciones clave.

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

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos - para navegar por la pantalla.



Para confirmar la selección o el ajuste.



Para retroceder un nivel en el menú.



Para deshacer la última acción.



Para activar y desactivar las opciones.

Sonar la alarma indicadores de función - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.



La función está activada.



La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.



El sonido de la alarma está apagado.

Indicadores de temporizador



Para ajustar la función: Inicio retardado.



Para cancelar el ajuste.

Wi-Fi indicador: el aparato se puede conectar a la Wi-Fi.



Wi-Fi La conexión está activada.

Operación remoto indicador: el aparato se puede controlar de forma remota.



Operación remoto está encendido.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial



Paso 1

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.



Paso 2

Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.



Paso 3

Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.

5.2 Primera conexión

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

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

5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:


- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.

Paso 1 Para descargar la aplicación My AEG Kitchen : Escanee el código QR de la placa de características con la cámara de su dispositivo móvil para ser redirigido a la página de inicio de AEG. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.

Paso 2 Siga las instrucciones para instalar la aplicación.

Paso 3 Ponga en marcha el aparato.

Paso 4 Pulse: . Seleccione: Ajustes / Conexiones.

Paso 5  - deslice o presione para activar: Wi-Fi.

Paso 6 El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 segundos.

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

5.4 Licencias de software

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


Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y


libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIUS).

5.5 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

Paso 1 Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.

Paso 2 Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Deje funcionar el horno 1 hora.

Paso 3 Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Deje funcionar el horno 15 minutos.

 El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1 Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.

Paso 2 Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.

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

6.2 Cómo configurar: Cocción asistida



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

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica




El grado de cocinado de un plato:







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

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse: 
Paso 3	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
Paso 4	Elija un tipo de plato o comida.
Paso 5	Pulse: START .






6.3 Funciones de cocción




ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.

Función de cocción	Aplicación
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Horneado de pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
 Leudar masas	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.

PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 Conservar	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 Desecar alimentos	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 Calientaplatos	Para precalentar platos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.

Función de cocción	Aplicación
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

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

IEC/EN 60350-1

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa

la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

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

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

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.

Función de reloj	Aplicación
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato.
Tiempo de funcionamiento	Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funcionamiento - puede encenderla y apagarla.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Pulse: Hora.
Paso 2	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción

Paso 1 Elija la función de cocción y la temperatura.

Paso 2 Pulse: .

Paso 3 Ajuste la hora. Pulse: **OK**.

Cómo elegir la opción de final

Paso 1 Elija la función de cocción y la temperatura.

Paso 2 Pulse: .

Paso 3 Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4 Pulse: ● ● ●.

Paso 5 Pulse: Finalizar acción.

Paso 6 Elija el que prefiera: Finalizar acción.

Paso 7 Pulse: **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo retrasar el inicio de la cocción

Paso 1 Ajuste la función de cocción y la temperatura.

Paso 2 Pulse: .

Paso 3 Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4 Pulse: ● ● ●.

Paso 5 Pulse: Inicio retardado.

Paso 6 Elija el valor.

Paso 7 Pulse: **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción

Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min**.

Cómo cambiar los ajustes del temporizador

Paso 1 Pulse: .

Paso 2 Ajuste el valor del temporizador.

Paso 3 Pulse: **OK**.

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

8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

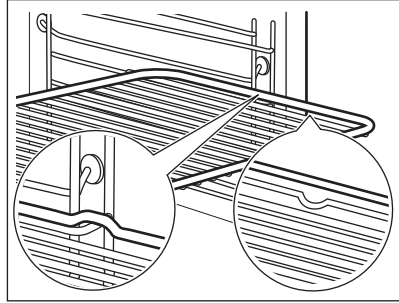
8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

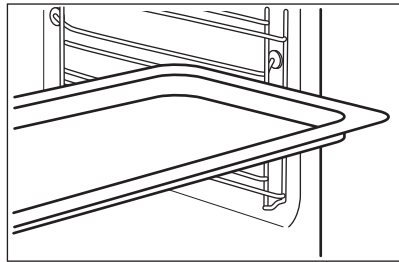
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril.



Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



8.2 Sonda térmica

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

Debe ajustar dos temperaturas:



La temperatura del horno: mínimo 120°C.



La temperatura interna.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

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

Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1 Encienda el horno.

Paso 2 Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.

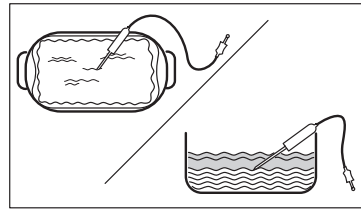
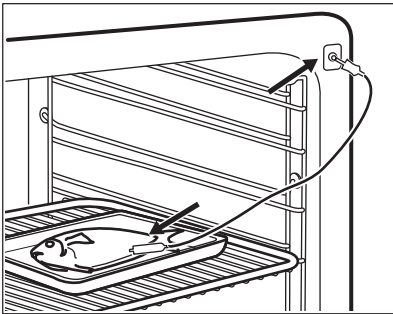
Paso 3 Introduzca: Sonda térmica.

Carne, aves y pescado

Inserte la punta de Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de Sonda térmica queda dentro del plato.

Estofado

Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno.



Paso 4 Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.

Paso 5  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

Paso 6

- ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:
- Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
- Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.

Paso 7 Seleccione la opción y pulse varias veces: **OK** para ir a la pantalla principal.

Paso 8 Pulse: **START**.
Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

Paso 9 Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.

ADVERTENCIA!


Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la

temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.



- | | |
|---------------|---|
| Paso 1 | Ponga en marcha el aparato. |
| Paso 2 | Seleccione los ajustes preferidos. |
| Paso 3 | Pulse:  . Seleccione: Favoritos. |
| Paso 4 | Seleccione: Guardar los ajustes actuales. |
| Paso 5 | Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK. |

 - pulse para restablecer el ajuste.

 - pulse para cancelar el ajuste.

9.2 Bloqueo función



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

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

Para desactivar la función, repita el paso 3.

9.3 Desconexión automática

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

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



(°C)

250 - máximo



(h)

3

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

9.4 Ventilador de refrigeración

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

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción



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






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

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

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

10.2 Horneado húmedo + ventilador

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

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

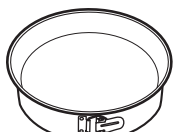
10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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



Bandeja para pizza

Oscuro, mate
28 cm de diámetro



Bandeja para hornear

Oscuro, mate
26 cm de diámetro



Ramequines

Cerámica
8 cm de diámetro,
5 cm de altura



Molde para base






Oscuro, mate
28 cm de diámetro

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas





Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

Horneado en un nivel: hornear en moldes






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

Horneado en un nivel: galletas

Use el tercer nivel.

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





Horneado multinivel: galletas

		 °C	 min	
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 45	2 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	25 - 35	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 55	2 / 4
Pastel de manzana, 1 molde por rejilla (Ø 20 cm)	Aire caliente	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

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

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

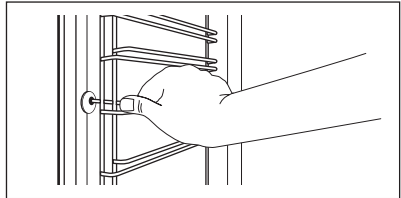
Accesorios

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

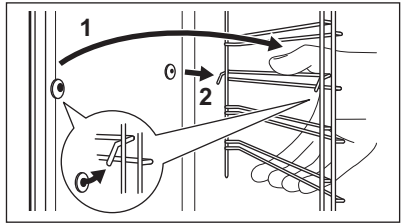
Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.

Paso 2 Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



Paso 3 Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

Paso 4 Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN!


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

Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.

Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Encienda el horno.	Pulse:  / Limpieza.	Seleccione el modo de limpieza.
Opción	Modo de limpieza	Duración

Limpieza pirolítica, rápida	Limpieza ligera	1 h
Limpieza pirolítica, normal	Limpieza normal	1 h 30 min
Limpieza pirolítica, intensa	Limpieza a fondo	3 h

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

STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine.
No utilice el horno hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.

Cuando termina la limpieza:

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

11.4 Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza pirolítica.

11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

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

⚠ ADVERTENCIA!

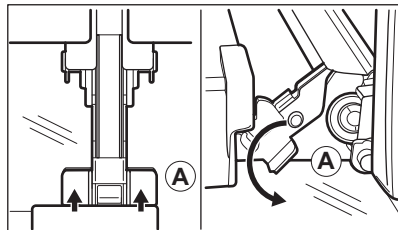
La puerta es pesada.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

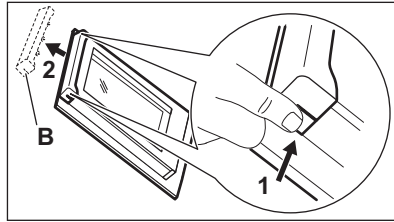
Paso 1 Abra la puerta por completo.

Paso 2 Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



Paso 3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.

Paso 4 Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.

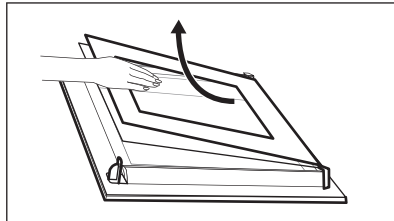


Paso 5 Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

Paso 6 Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.

Paso 7 Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Paso 8 Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.



Paso 9 Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

11.6 Cómo cambiar: Bombilla

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1

Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.

Paso 2

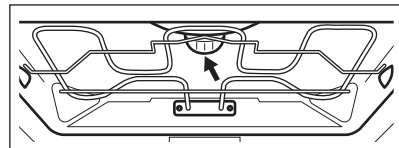
Desconecte el horno de la red.

Paso 3

Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1 Gire la tapa de cristal para extraerla.



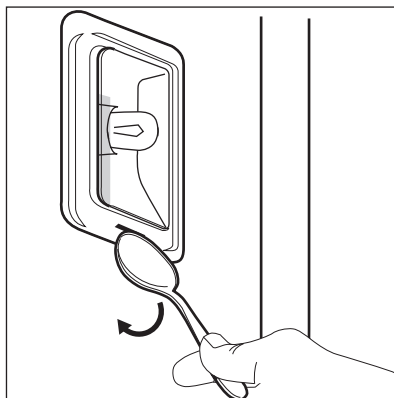
Paso 2 Limpie la tapa de cristal.

Paso 3 Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Paso 4 Instale la tapa de cristal.

Luz lateral

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



12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...



El aparato no se enciende o no se calienta



Posible causa

El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.

El reloj no está ajustado.

La puerta no está bien cerrada.

Ha saltado el fusible.

El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.



Solución

Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.

Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte Funciones de reloj capítulo, Cómo ajustar: Funciones de reloj.

Cierre la puerta del aparato completamente.

Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



Componentes



Descripción

La bombilla se ha fundido.



Solución

Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

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



Problemas con la señal Wi-Fi



Posible causa

Problema con la señal de la red inalámbrica.



Solución

Compruebe si su dispositivo móvil está conectado a la red inalámbrica.
Compruebe la red inalámbrica y router.
Reinicie el router.

Nuevo router instalado o configuración del router modificada.

Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.

La señal de la red inalámbrica es débil.

Acerque el router lo máximo posible al aparato.

La señal inalámbrica está perturbada por otro horno microondas colocado cerca del aparato.

Apague el horno microondas.
Evite utilizar otro horno microondas y el mando a distancia del aparato a la vez. Las microondas interrumpen la señal Wi-Fi.

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error.

En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.



Código y descripción



Solución

C2: el Sonda térmica se encuentra en la cavidad del aparato durante Limpieza pirolítica.

Saque el Sonda térmica.

C3: la puerta no está completamente cerrada durante Limpieza pirolítica.

Cierre la puerta.

F111: Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.

Enchufe a fondo Sonda térmica en la toma.



Código y descripción



Solución

F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.

Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.

F601: hay un problema con Wi-Fi la señal.

Compruebe su conexión de red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.

F604: la primera conexión a Wi-Fi ha fallado.

Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.

F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.

Encienda y apague el aparato.

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



Código y descripción



Solución

F602, F603: Wi-Fi no está disponible.

Encienda y apague el aparato.

12.3 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):

Número de producto (PNC)

Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y hoja de información del producto

Nombre del proveedor AEG

Identificación del modelo BPE748380B 944188800
BPE748380T 944188815

Índice de eficiencia energética 61.2

Clase de eficiencia energética A++

Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	BPE748380B 35.0 kg
	BPE748380T 34.5 kg

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

13.2 Ahorro energético



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

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

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla

mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

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

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

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

14.2 Submenú de: Limpieza

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

14.3 Submenú de: Opciones

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

14.4 Submenú de: Conexiones

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

14.5 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

14.6 Submenú para: Asistencia

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

15. ¡ES FÁCIL!

Antes del primer uso, debe ajustar:

Idioma

Brillo de la pantalla

Tono de teclas

Volumen del timbre

Hora

Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:



Encendido/ON /
Apagado/OFF



Menú



Favoritos






Temporizador






Sonda térmica

START /
STOP

Empezar a utilizar el aparato




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

Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
	 ...		OK	START
: pulse para encender el aparato.	- seleccione la función de cocción.	- ajuste la temperatura .	- pulse para confirmar.	- pulse para iniciar la cocción.

Aprenda a cocinar rápidamente

Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:

Cocción asistida	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
	Pulse: 	Pulse: 	Pulse:  Cocción asistida.	Elija el plato.


Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción


Asistente de acabado 10 %

Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1 min.**

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.







www.aeg.com/shop



867380196-A-102023



AEG