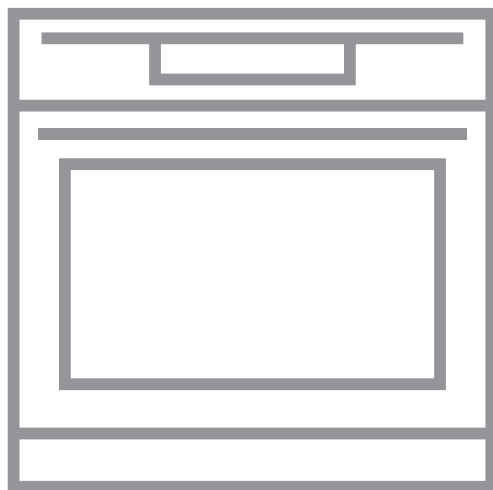


► DA Brugsanvisning	2
NL Gebruiksaanwijzing	39
EN User Manual	78
FI Käyttöohje	115
FR Notice d'utilisation	153
DE Benutzerinformation	192
ES Manual de instrucciones	232
SV Bruksanvisning	270

USER MANUAL



TIL PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores hjemmeside for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registreaeg.com



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop



Hent **My AEG Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.



KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3	3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	3	3.1 Generelt overblik.....	9
1.2 Generel sikkerhed.....	4	3.2 Tilbehør.....	9
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5	4. SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET.....	10
2.1 Installation.....	5	4.1 Forsænkbare knapper.....	10
2.2 El-forbindelse.....	6	4.2 Betjeningspanel.....	10
2.3 Brug.....	7	5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	11
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	7	5.1 Indledende rengøring.....	12
2.5 Pyrolytisk selvrens.....	8	5.2 Indledende forvarmning.....	12
2.6 Indvendig belysning.....	8	6. DAGLIG BRUG.....	12
2.7 Service.....	8	6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	12
2.8 Bortskaffelse.....	9	6.2 Ovnfunktioner.....	13

6.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft..	15	11. VEDLIGEHOLDELSE OG	
6.4 Sådan indstilles: Hjælp		RENGØRING.....	28
til tilberedning.....	15	11.1 Bemærkninger om rengøring.....	29
6.5 Hjælp til tilberedning.....	15	11.2 Rengøring: Prægning i ovnrum.....	29
7. URFUNKTIONER.....	20	11.3 Fjernelse: Ovnribber	29
7.1 Urfunktioner.....	20	11.4 Anvendelse: Pyrolyserengøring...	30
7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	21	11.5 Husk rengøring.....	31
8. ANVENDELSE: TILBEHØR.....	22	11.6	
8.1 Isætning af tilbehør.....	22	Sådan fjerner og installerer du: Låge...	31
8.2 Termometer.....	23	11.7 Udskiftning: Lampe.....	32
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	25	12. FEJLFINDING.....	33
9.1 Lås.....	25	12.1 Hvad gør du, hvis	33
9.2 Automatisk slukning.....	25	12.2 Servicedata.....	35
9.3 Køleblæser.....	25	13. ENERGIEFFEKTIV.....	35
10. RÅD OG TIPS.....	26	13.1 Produktoplysninger og	
10.1 Fugtig varmluft.....	26	produktoplysningsark*.....	35
10.2 Fugtig varmluft -		13.2 Energibesparelse.....	36
anbefalet tilbehør.....	26	14. MENUSTRUKTUR.....	37
10.3 Madlavningstabeller for		14.1 Menu.....	37
testinstitutter.....	27	15. MILJØHENSYN.....	38

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.

- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm

Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	1027 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.

- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolytisk selvrens



ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Før du udfører en pyrolytisk selvrensning eller ibrugtagning, skal du først tage følgende ud af ovnen:
 - alle madlavningsrester, pletter fra olie eller fedt / belægninger.
 - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder evt. alle non-stick gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger til pyrolytisk rensning.
- Hold børn væk fra apparatet, mens den pyrolytiske rensning er i gang. Apparatet bliver meget varmt, og der udledes varm luft fra de forreste køleaftræk.
- Pyrolytisk rensning sker ved en høj temperatur, der kan frigive dampe fra madlavningsrester og produktionsmaterialet, hvorfor forbrugerne på det kraftigste rådes til at:
 - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolytisk rensning.
 - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for potentielle dampe, der udsendes under rensningen af alle pyrolytiske ovne.
 - Dyr (især fugle) skal flyttes til et område med god udluftning og må ikke være i nærheden af apparatet under og efter hver pyrolytisk rensning og første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af alle pyrolytiske ovne, når den pyrolytiske selvrensning er i gang.
- Non-stick overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolytisk rensning ved høj temperatur i alle pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe af lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester, som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med fysiske lidelser.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.

- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse



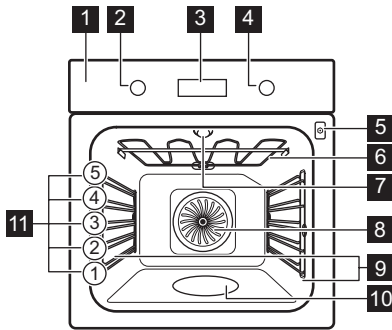
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

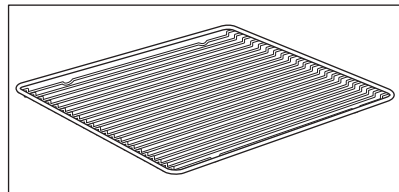


- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Stik til termometer
- 6 Varmelegeme
- 7 Ovnære
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnrumsprægning
- 11 Ovnriller

3.2 Tilbehør

Grillrist

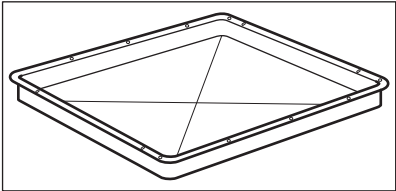
Til kogegrej, kageforme, stege.



SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

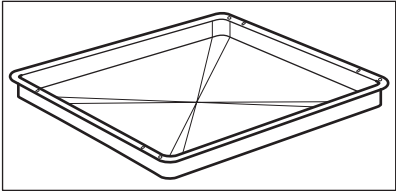
Bageplade

Til kager og småkager.



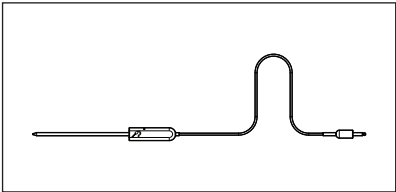
Grill-/bradepande

Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.



Termometer

Til måling af temperaturen i maden.



4. SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

4.1 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

4.2 Betjeningspanel

Sensorfelter til betjeningspanelet					Tryk	Drej knappen
				OK		
Timer	Hurtig opvarmning	Lys	Termometer	Bekræft indstilling		
Vælg en ovnfunktion for at tænde ovnen.						
Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.						

FØR BRUG FØRSTE GANG

	Når knappen for ovnfunktionerne er i sluk-positionen, skifter displayet til standby.
	Når du laver mad, viser displayet den indstillede temperatur, aktuel tid og andre tilgængelige tilvalg.
	Display med vigtige funktioner.

Displaylamper				
 Lås	 Hjælp til tilberedning	 Rengøring	 Indstillinger	 Hurtig opvarmning
Indikatorer for timer:				

Statuslinje - til temperatur eller tid. Bjælken er helt fuld, når ovnen når den indstillede temperatur.	
Indikator for damptilberedning	
Termometer Indikator	

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

	ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.
--	---

5.1 Indledende rengøring

Inden første brug rengøres den tomme ovn, og tiden indstilles:			
			 00:00 Indstil tid. Tryk på: OK

5.2 Indledende forvarmning

 Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.	
Trin 1	Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
Trin 2	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 1 time.
Trin 3	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 15 min.
 Ovnens kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.	

6. DAGLIG BRUG

 ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.
--

6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

Start tilberedning	
Trin 1	Trin 2
 	 °C

Start tilberedning	
Vælg en ovnfunktion.	Indstil temperaturen. Tryk på: OK

Tilberedning med damp			
Sørg for, at ovnen er kold.			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
			Opvarm den tomme ovn i 10 minutter for at skabe fugt. Sæt mad i ovnen.
Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.	Vælg dampovnfunktionen.	Indstil temperaturen. Tryk på: OK	
i Der kan maks. være 250 ml i fordybningen i ovnrummet. Fyld ikke fordybningen i ovnrummets under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.			

Når tilberedningen med damp slutter:		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.	Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.	Sørg for, at ovnen er kold. Fjern det resterende vand fra fordybningen i ovnrummet.

6.2 Ovnfunktioner

Standardovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 SteamBake	Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning. Til henkogning af frugt og grøntsager.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Menu	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.

6.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i henhold til EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

6.4 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:	Den grad, en ret tilberedes ved:
Termometer	- Rød - Medium - Gennemstegt

Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK .	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

6.5 Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnen slukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået.
	Mængden af vand til dampfunktionen.
	Forvarm ovnen, inden du begynder at lave mad.
	Ribbe.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Oksekød 🍖				
P1	Roastbeef, rød	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 40 min
P2	Roastbeef, rosa i midten			~ 50 min
P3	Roastbeef, gennemstegt			~ 60 min
P4	Steak, medium	180 - 220 g pr. stk., 3 cm tykke skiver	   3; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 15 min
P5	Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1,5 - 2 kg	  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	~ 120 min
P6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 75 min
P7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)			~ 85 min
P8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)			~ 130 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P9	Filet, rød (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 75 min
P10	Filet, medium (lavtemperaturstegning)			~ 90 min
P11	Filet, færdig (lavtemperaturstegning)			~ 120 min
Kalvekød 				
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.	~ 80 min
Svinekød 				
P13	Nakkesteg i nakkesteg	1,5 - 2 kg	 2; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	~ 120 min
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1,5 - 2 kg	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 215 min
P15	Mørbrad, frisk	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	~ 55 min
P16	Spareribs	2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs	 3; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	90 min
Lammekød 				

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P17	Lammeben med ben	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker	  2; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvde- len af tilberedningstiden.	~ 130 min
Fjerkræ 				
P18	Hel kylling	1 - 1,5 kg; frisk	  2;  200 ml; sammenkogt ret på bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 60 min
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	  3; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.	~ 40 min
P20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stk.	   2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.	~ 25 min
P21	Kyllingelår, friske	-	  3; bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.	~ 30 min
P22	And, hel	2 - 3 kg	  2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.	~ 100 min
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	  2; bradepande Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvdelen af tilberedningstiden.	~ 110 min
Andet 				
P24	Farsbrød	1 kg	  2; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	~ 60 min
Fisk 				

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P25	Hel fisk, grillstegt	0,5 - 1 kg pr. fisk	 2; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.	~ 30 min
P26	Fiskefilet	-	 3; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	20 min
Bagning/desserter   				
P27	Cheesecake	-	 2; Ø 28 cm springform på grillrist	90 min
P28	Æblekage	-	 2;  100 - 150 ml; bageplade	60 min
P29	Æbletærte	-	 2; tærteform på grillrist	40 min
P30	Æbletærte	-	 2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm tærteform på grillrist	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; bradepande	30 min
P32	Chokolade-muffins	-	 2;  100 - 150 ml; muffinbakke på grillrist	30 min
P33	Brødkage	-	 2; brødplade på grillrist	50 min
Grøntsager/tilbehør   				
P34	Bagte kartofler	1 kg	 2; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.	50 min
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.	35 min
P36	Grillede blandede grøntsager	1 -1,5 kg	 3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.	30 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P37	Kroketter, frosne	0,5 kg	 3; bageplade	25 min
P38	Pommes fri-tes, frosne	0,75 kg	 3; bageplade	25 min
Gratiner, brød og pizza   				
P39	Kød / grønt-sagslamel med tørre nu-deltallerkener	1 -1,5 kg	 2; sammenkogt ret på grillrist	45 min
P40	Kartoffelgratin (rå kartof-ler)	1 -1,5 kg	 1; sammenkogt ret på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilbered-ningstiden.	50 min
P41	Pizza frisk, tynd	-	  2;  100 ml; bageplade foret med bagepapir	15 min
P42	Pizza frisk, tyk	-	  2; bageplade foret med bagepa-pir	25 min
P43	Quiche	-	 2; bageform på grillrist	45 min
P44	Flute/ciabatta/ hvidt brød	0,8 kg	  3;  150 ml; bageplade foret med bagepapir Mere tid til hvidt brød.	30 min
P45	Fuldkorns-brød/rugbrød i brødform	1 kg	  2;  150 ml; bageplade foret med bagepapir / grillrist	45 min

7. URFUNKTIONER

7.1 Urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
	Minutur. Når den indstillede tid er gået, høres signalet.

Urfunktioner	Applikation
	Tilberedningstid. Når den indstillede tid er gået, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.
	Udsdudt tid. For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
	Optimer. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.

7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstil: Aktuel tid		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
		
For at ændre klokkeslættet skal du gå ind i menuen og vælge Indstillinger, Aktuel tid.	Indstil uret.	Tryk: OK.

Indstil: Minutur			
Trin 1	Displayet viser: 0:00 	Trin 2	Trin 3
			
Tryk på: 		Indstil Minutur	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.			

ANVENDELSE: TILBEHØR

Indstil: Tilberedningstid				
Trin 1	Trin 2	Displayet viser: 0:00  STOP	Trin 3	Trin 4
				
Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.	Tryk gentagne gange:  .		Indstil tilberedningstiden.	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.				

Indstil: Udskudt tid							
Trin 1	Trin 2	Displayet viser: aktuel tid  START	Trin 3	Trin 4	Displayet viser: --:--  STOP	Trin 5	Trin 6
							
Vælg ovnfunktion.	Tryk gentagne gange:  .		Indstil starttiden.	Tryk: OK.		Indstil sluttiden.	Tryk: OK.
 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.							

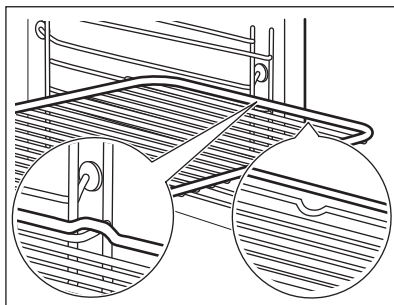
8. ANVENDELSE: TILBEHØR

8.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

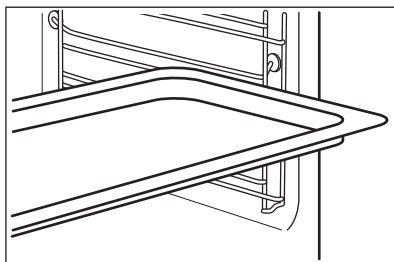
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, .



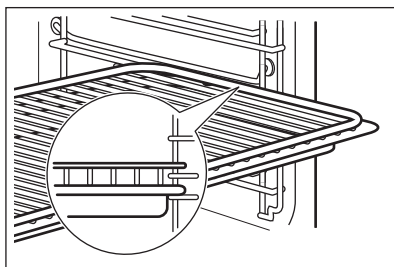
Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



Grillrist, Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



8.2 Termometer

Termometer- måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:



Ovntemperaturen.

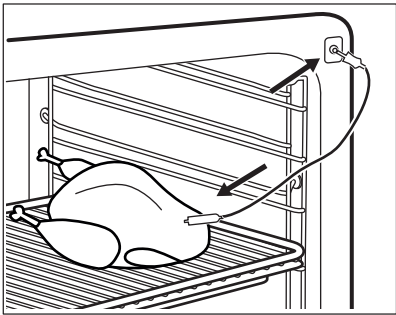
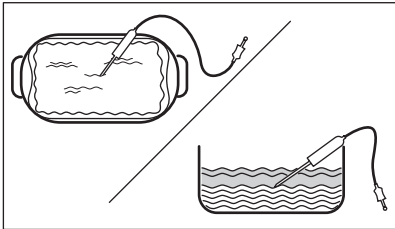


Kernetemperaturen.

For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.	Brug den ikke til flydende retter.	Under tilberedning skal det forblive i retten.
---	------------------------------------	--

Anvendelse: Termometer

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
Trin 3	Indsæt: Termometer.
Kød, fjerkræ og fisk	Sammenkogte retter
Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.	Indsæt spidsen af Termometer nøjagtigt i midten af den sammenkogte ret. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af bagepladen til at understøtte silikonehåndtaget på Termometer. Spidsen af Termometer bør ikke røre bunden af en bageform.
	
Trin 4	Stik Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af Termometer.
Trin 5	 - tryk for at indstille termometerets kernetemperatur.
Trin 6	OK - tryk for at bekræfte. Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.

Trin 7	Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.  ADVARSEL! Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.
--------	--

9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.		
Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses. Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.		
 	 OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal.	 OK - tryk og hold inde for at slukke.
 3 x  - blinker, når låsen er slået til.		

9.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

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

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Udskudt tid.

9.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Fugtig varmluft

For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel. Brug ovnens tredje ristposition.

	 (°C)	 (min.)
Pastagratin	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brødbudding	190 - 200	55 - 70
Risbudding	170 - 190	45 - 60
Æblekage, lavet af rørt kagedej (rund form)	160 - 170	70 - 80
Franskbrød	190 - 200	55 - 70

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

 Pizzaform	 Bageform	 Ramekiner	 Tærtbundform
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

10.3 Madlavningstabeller for testinstitutter

Oplysninger til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

 BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Bagværk i form				
		 (°C)	 (min.)	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	35 - 50	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	70 - 90	1

 BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager			
 Brug ovnens tredje ristposition.			
		 (°C)	 (min.)
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 40
Smørkager / Kagesnitter, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	160	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30

VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

 BAGNING PÅ FLERE RIBBER. Småkager				
		 (°C)	 (min.)	
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4

 GRILL			
 Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.			
 Grill med den maksimale temperaturindstilling.			
		 (min.)	
Toast	Grillstegning	1 - 3	5
Oksesteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4

11. VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

	ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.
--	---

11.1 Bemærkninger om rengøring

 Rengøringsmidler	Rengør ovns front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
 Hverdagsbrug	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
	Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en mikrofiberklud efter hver brug.
 Tilbehør	Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
	Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

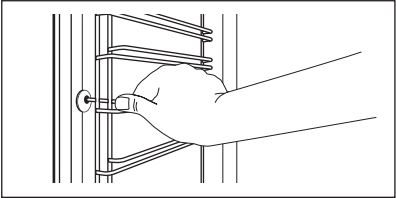
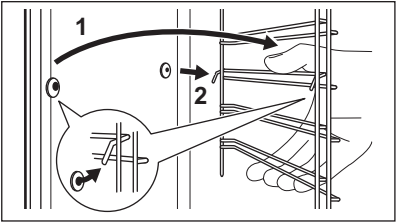
11.2 Rengøring: Prægning i ovnrum

Rengør fordybningen i ovnrumsmet for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Hæld: 250 ml hvid eddike ind i fordybningen i ovnrummet. Brug maks. 6 % eddike uden tilsætningsstoffer.	Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.	Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.
For funktionen: SteamBake rengør ovnen, hver gang der er gået 5 - 10 tilberedningscyklusser.		

11.3 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 3	Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.	
Trin 4	Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.	

11.4 Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.

**ADVARSEL!**
Der er risiko for forbrænding.

**FORSIGTIG!**
Hvis der er andre apparater installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan skade ovnen.

Før Pyrolyserengøring:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen og de udtagelige ovnribber fra ovnen.	Rengør ovnbunden og det indvendige lågeglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

Pyrolyserengøring		
Trin 1	Åbn menuen: Rengøring  .	
Valgmulighed		Varighed
C1 - Let rengøring		1 h
C2 - Normal rengøring		1 h 30 min

Pyrolyserengøring	
C3 - Grundig rengøring	3 h
Trin 2	OK - tryk for at vælge rengøringsprogrammet.
Trin 3	OK – tryk for at starte rengøringen.
Trin 4	Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.
 Ovn-pæren er slukket under rengøringen.	
Når ovnen har nået den indstillede temperatur, låses lågen. Indtil lågen låses op, viser displayet:  .	

Når rengøringen slutter:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Rengør ovnrummet med en blød klud.	Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.

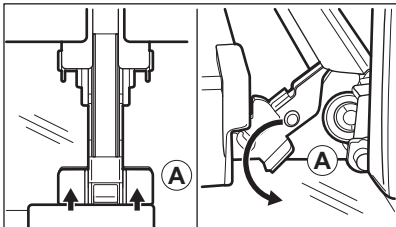
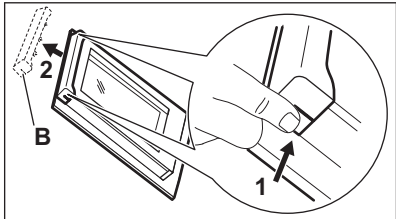
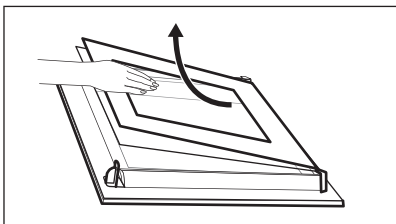
11.5 Husk rengøring

Ovnen minder dig om, når du skal rengøre den med pyrolyserengøring.	
 blinker i displayet i 5 sek. efter hver tilberedning.	For at deaktivere påmindelsen skal du indtaste Menu og vælg Indstillinger, Husk rengøring.

11.6 Sådan fjerner og installerer du: Låge

Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af glaspaneler er forskelligt for forskellige modeller.

	ADVARSEL! Døren er tung.
	FORSIGTIG! Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

Trin 1	Åbn lågen helt.	
Trin 2	Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.	
Trin 3	Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.	
Trin 4	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
Trin 5	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
Trin 6	Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.	
Trin 7	Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.	
Trin 8	Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.	
Trin 9	Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.	

11.7 Udskiftning: Lampe

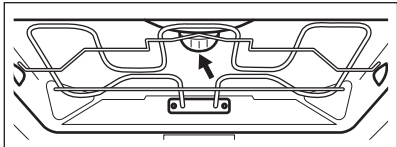


ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Før du udskifter pæren:		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Toplampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.	
Trin 2	Rengør glasdækslet.	
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varmekfast pære.	
Trin 4	Montér glasdækslet.	

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.



Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet

Problem	Kontrollér, om ...
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er korrekt tilsluttet til en strømforsyning.
Ovnen opvarmes ikke.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnlågen er lukket.
Ovnen opvarmes ikke.	Sikringen er ikke sprunget.



Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet

Ovnen opvarmes ikke.

Låsen er slået fra.



Komponenter

Problem

Kontrollér, om ...

Lyset er slukket.

Fugtig varmluft - er tændt.

Pæren virker ikke.

Pæren er sprunget.

Termometer virker ikke.

Stikket fra Termometer er sat helt ind i stikkontakten.



Fejlkode

Displayet viser...

Kontrollér, om ...

Err C2

Du tog Termometer stikket ud af stikkontakten.

Err C3

Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.

Err F102

Ovnlågen er lukket.

Err F102

Lågelåsen er ikke ødelagt.

00:00

Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.

Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte ovnen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.



Rengøring

Problem

Kontrollér, om ...

**Rengøring**

Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet.

Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet.

12.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BPK556260M 944188754
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	71 l

Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	34.5 kg

* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.
For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.
For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

13.2 Energibesparelse



Apparatet indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

	 - vælg for at åbne Menu.
---	--

Menu struktur		
Hjælp til tilberedning 	Rengøring 	Indstillinger 

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Vælg Menu, Indstillinger.	Bekræft indstillingen.	Vælg indstillingen.	Bekræft indstillingen.	Justér værdien, og tryk på OK.

Indstillinger					
O1	Aktuel tid	Skift	O2	Lysstyrke display	1 - 5
O3	Panelsignal	1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra	O4	Signal volume	1 - 4
O5	Termometer Handling	1 - Alarm og stop 2 - Alarm	O6	Optimer	Tænd / sluk
O7	Lys	Tænd / sluk	O8	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
O9	Husk rengøring	Tænd / sluk	O10	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468
O11	Softwareversion	Kontroller	O12	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

www.aeg.com/shop



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



KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 **Waarschuwingen en veiligheidsinformatie**

 **Algemene informatie en tips**

 **Milieu-informatie**

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	40	2.8 Verwijdering.....	46
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	40	3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	47
1.2 Algemene veiligheid.....	41	3.1 Algemeen overzicht.....	47
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	42	3.2 Accessoires.....	47
2.1 Installeren.....	42	4. APPARAAT IN- EN UITSCHAKELLEN.....	48
2.2 Elektrische aansluiting.....	43	4.1 Verzonken knoppen.....	48
2.3 Gebruik.....	44	4.2 Bedieningspaneel.....	48
2.4 Onderhoud en reiniging.....	45	5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	49
2.5 Pyrolytische reiniging.....	45	5.1 Eerste reiniging.....	49
2.6 Binnenverlichting.....	46		
2.7 Service.....	46		

5.2 Eerste voorverwarming.....	50	10.3 Kooktafels voor testinstituten.....	65
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	50	11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	67
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	50	11.1 Opmerkingen over de reiniging....	67
6.2 Verwarmingsfuncties.....	51	11.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte.....	68
6.3 Notities over: Warmelucht (vochtig).....	52	11.3 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....	68
6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent....	53	11.4 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging.....	68
6.5 Kook- En Bakassistent.....	53	11.5 Reinigingsherinnering.....	70
7. KLOKFUNCTIES.....	59	11.6 Verwijderen en installeren: Deur.....	70
7.1 Klokfuncties.....	59	11.7 Hoe te vervangen: Lamp.....	71
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	59	12. PROBLEEMOPLOSSING.....	72
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....	60	12.1 Wat te doen als.....	72
8.1 Accessoires plaatsen.....	60	12.2 Service-informatie.....	74
8.2 Voedselsensor.....	61	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	74
9. EXTRA FUNCTIES.....	63	13.1 Productinformatie en productinformatieblad*.....	74
9.1 Blokkering.....	63	13.2 Energiebesparing.....	75
9.2 Automatische uitschakeling.....	63	14. MENUSTRUCTUUR.....	76
9.3 Koelventilator.....	64	14.1 Menu.....	76
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	64	15. MILIEUBESCHERMING.....	77
10.1 Warmelucht (vochtig).....	64		
10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires.....	64		

1. ⚠️ VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

1.2 Algemene veiligheid

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

vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag 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 ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.

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

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Pyrolytische reiniging



WAARSCHUWING!

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

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

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

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



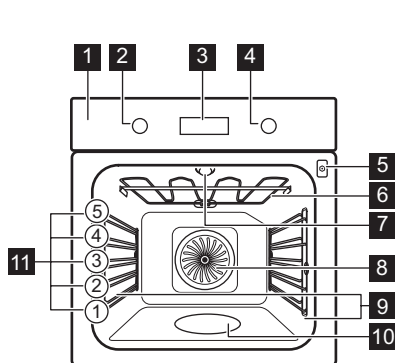
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

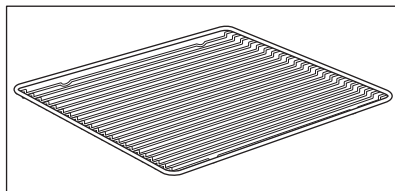


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Opening voor de voedselsensor
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Uitholling reliëf
- 11 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

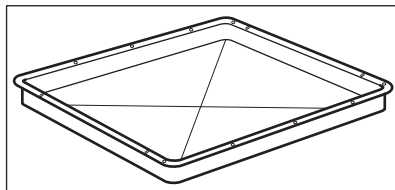
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



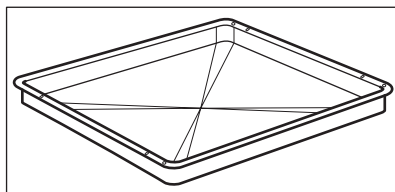
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



Grill-/braadpan

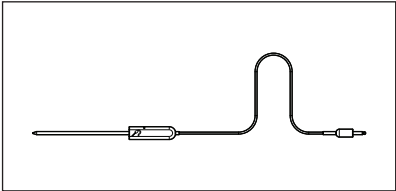
Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN

Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



4. APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN

4.1 Verzonken knoppen

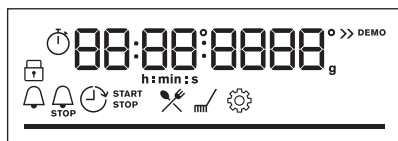
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

4.2 Bedieningspaneel

Sensorvelden van het bedieningspaneel					Druk op	Draai aan de knop
				OK		
Timer	Snel opwarmen	Binnenverlichting	Voedsel-sensor	Instelling bevestigen		
Selecteer een verwarmingsfunctie om de oven in te schakelen.						
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.						

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

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



Display met ingestelde toetsfuncties.

Indicatielampjes op de display

Blokkring	Kook- En Bakas- sistent	Reinigen	Instellingen	Snel opwarmen
Indicatie- lampjes ti- mer:				

Voortgangsbalk – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.



Indicatielampje Stoomgaren	
Voedselsensor indicatielampje	

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Reinig de lege oven voor het eerste gebruik en stel de tijd in:

			 00:00 Stel de tijd in. Druk op OK.
--	--	--	--

5.2 Eerste voorverwarming

 Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.	
Stap 1	Verwijder 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 wordt verlucht.	

6. DAGELIJKS GEBRUIK

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

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

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

Koken met stoom			
Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4

Koken met stoom			
			Verwarm de lege oven 10 minuten voor om vochtigheid te creëren. Plaats het voedsel in de oven.
Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.	Selecteer de stoomverwarmingsfunctie.	Stel de temperatuur in. Druk op OK	
i De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.			

Wanneer de stoombereiding eindigt:		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand om de oven uit te schakelen.	Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld. Verwijder het resterende water uit de uitsparing in de oven.

6.2 Verwarmingsfuncties

Standaardverwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 SteamBake	Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven. Voor het inmaken van fruit of groenten.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 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).
 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.
 Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Reinigen, Instellingen.

6.3 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

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

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

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

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

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:	Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:
Voedselsensor	- Rauw - Medium - Gaar

Kook- En Bakassistent - gebruik het om een gerecht snel te bereiden met de standaardinstellingen:			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK .	Selecteer het gerecht. Druk op OK .	Plaats het gerecht in de oven. Instelling bevestigen.

6.5 Kook- En Bakassistent

Legenda	
	Voedselsensor beschikbaar. Plaats de Voedselsensor in het dikste deel van het gerecht. De oven wordt uitgeschakeld als de ingestelde Voedselsensor temperatuur wordt bereikt.
	De hoeveelheid water voor de stoomfunctie.
	Verwarm de oven voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.

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

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

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

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

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P25	Hele vis, gegrild	0,5 - 1 kg per vis	  2; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.	~ 30 min
P26	Visfilet	-	  3 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.	20 min
Zoet bakken / nagerechten 				
P27	Cheesecake	-	 2;  springvorm van 28 cm op bakrooster	90 min
P28	Appelcake	-	 2;  100 - 150 ml; bakplaat	60 min
P29	Appeltaart	-	 2; taartvorm op bakrooster	40 min
P30	Appeltaart	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm taartvorm op bakrooster	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; diepe pan	30 min
P32	Chocolade muffins	-	 2;  100 - 150 ml; muffinbakplaat op bakrooster	30 min
P33	Broodcake	-	 2; broodvorm op bakrooster	50 min
Groenten / Bijgerechten 				
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 2; bakplaat Leg de hele aardappelen met de schil op de bakplaat.	50 min
P35	Wegwerpen	1 kg	 3; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukjes.	35 min
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1,5 kg	 3; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukjes.	30 min

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P37	Kroketten, bevroren	0,5 kg	 3; bakplaat	25 min
P38	Pommes, bevroren	0,75 kg	 3; bakplaat	25 min
Gratins, brood en pizza   				
P39	Vlees-/groentelasagne met droge noedels	1 - 1,5 kg	 2 stoofschotel op bakrooster	45 min
P40	Aardappelgratin (rauwe aardappelen)	1 - 1,5 kg	 1 stoofschotel op bakrooster Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.	50 min
P41	Pizza fris, dun	-	  2;  100 ml; bakplaat bedekt met bakpapier	15 min
P42	Pizza fris, dik	-	  2; bakplaat bedekt met bakpapier	25 min
P43	Quiche	-	 2; bakblik op bakrooster	45 min
P44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0,8 kg	  3;  150 ml; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.	30 min
P45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan	1 kg	  2;  150 ml; bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster	45 min

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
	Kookwekker. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssig-naal.
	Kooktijd. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwar-mingsfunctie.
	Uitsteltijd. Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
	Uptimer. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.

7.2 Instellen: Klokfuncties

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

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

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

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

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

8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

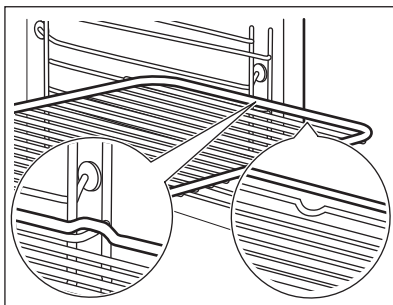
8.1 Accessoires plaatsen

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

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

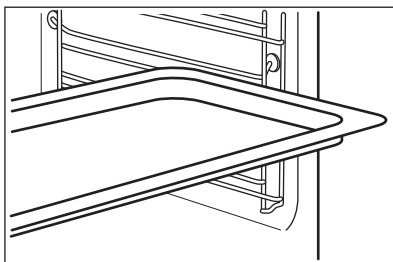
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



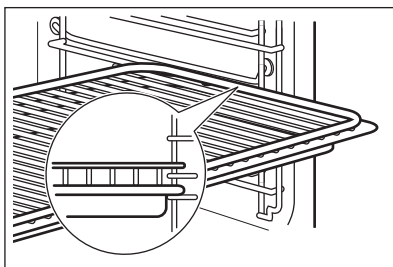
Bakplaat / Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal:

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



8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:



De oventemperatuur.



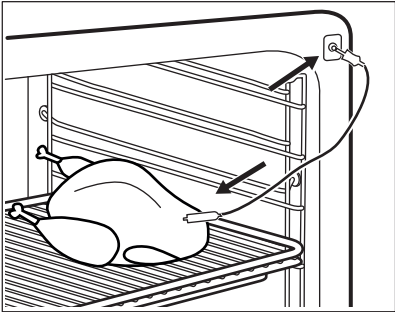
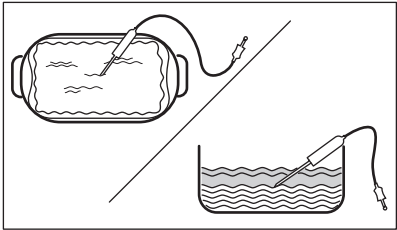
De kerntemperatuur.

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

Voor de beste kookresultaten:

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

Hoe gebruikt u: Voedselsensor

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

Stap 6	OK - druk hierop om te bevestigen. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.
Stap 7	Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven. WAARSCHUWING! Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedsel-sensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.		
Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld. Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.		
	 OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen. een geluidssignaal.	 OK – houd ingedrukt om het uit te schakelen.
 3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.		

9.2 Automatische uitschakeling

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

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

AANWIJZINGEN EN TIPS

 (°C)	 (h)
250 - maximaal	3

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

9.3 Koelventilator

Als 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.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

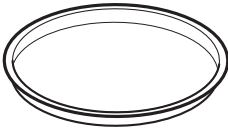
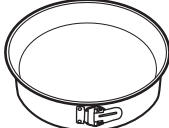
10.1 Warmelucht (vochtig)

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

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

10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

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

10.3 Kooktafels voor testinstituten

Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

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

AANWIJZINGEN EN TIPS



BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes



Gebruik de derde rekstand.

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



BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

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



GRILLEN



Verwarm de lege oven 5 minuten voor.



Grill met de maximale temperatuurinstelling.



(min)



Toast

Grillen

1 - 3

5

Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien

Grillen

24 - 30

4

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging



Reinigingsmiddelen

Reinig de voorkant van het apparaat met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigingsoplossing 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 met een microvezeldoek.

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

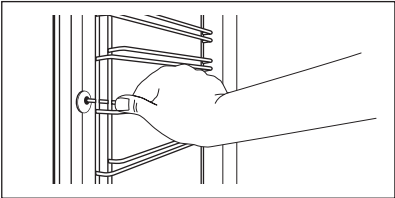
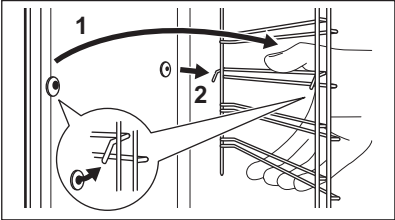
11.2 Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte

Reinig de uitsparing van de ovenruimte om kalksteenresten te verwijderen na het koken met stoom.

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Giet 250 ml witte azijn in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.	Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.	Reinig de ovenruimte met warm water en een zachte doek.
Voor de functie: SteamBake reinig de oven elke 5-10 kookcycli.		

11.3 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.	

11.4 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.
--	---	---

Pyrolytische reiniging

Stap 1	Ga naar het menu: Reinigen .	
Optie		Duur
C1 - Licht reinigen		1 h
C2 - Normaal reinigen		1 h 30 min
C3 - Grondig reinigen		3 h
Stap 2	OK - druk hierop om het reinigingsprogramma te selecteren.	
Stap 3	OK - druk hierop om het reinigen te starten.	
Stap 4	Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.	

Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit.

Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .

Na afloop van het reinigen:

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

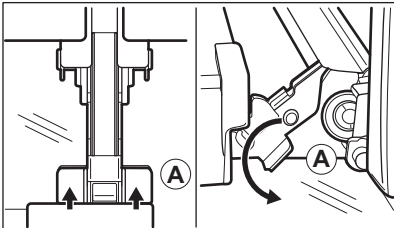
11.5 Reinigingsherinnering

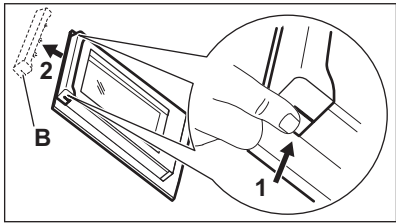
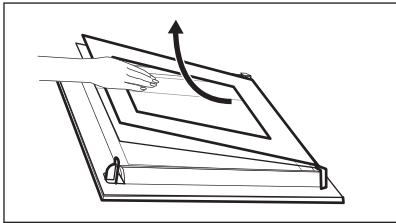
De oven herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.	
 knippert 5 sec. na elke kooksessie in het display.	Om de herinnering uit te schakelen, gaat u naar de Menu en selecteert Instellingen, Reinigingsherinnering.

11.6 Verwijderen en installeren: Deur

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

	WAARSCHUWING! De deur is zwaar.
	LET OP! Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

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

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. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.	

11.7 Hoe te vervangen: Lamp

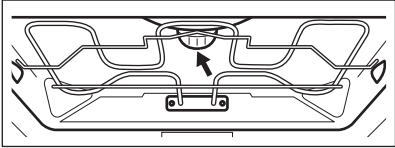


WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

Bovenlamp

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

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

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

 De oven gaat niet aan of warmt niet op	
Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Je kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De ovendeur is gesloten.
De oven wordt niet warm.	De zekering is niet doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	De vergrendeling is uitgeschakeld.



Onderdelen

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



Foutcodes

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

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



Reinigen

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.

12.2 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	BPK556260M 944188754
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventio- nele modus	1.09 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, hetelucht- modus	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	34.5 kg

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

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, 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

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 temperatuurstelling 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

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

Menu-structuur te betreden		
Kook- En Bakassistent 	Reinigen 	Instellingen 

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

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

15. MILIEUBESCHERMING

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

CONTENTS

FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



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



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



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



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



CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	79	2.8 Disposal.....	85
1.1 Children and vulnerable people safety.....	79	3. PRODUCT DESCRIPTION.....	85
1.2 General Safety.....	80	3.1 General overview.....	85
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	81	3.2 Accessories.....	85
2.1 Installation.....	81	4. HOW TO TURN APPLIANCE ON AND OFF.....	86
2.2 Electrical connection.....	82	4.1 Retractable knobs.....	86
2.3 Use.....	83	4.2 Control panel.....	86
2.4 Care and cleaning.....	83	5. BEFORE FIRST USE.....	87
2.5 Pyrolytic cleaning.....	84	5.1 Initial cleaning.....	88
2.6 Internal lighting.....	84	5.2 Initial preheating.....	88
2.7 Service.....	85		

6. DAILY USE.....	88	10.3	Cooking tables for test institutes	103
6.1 How to set: Heating functions.....	88	11. CARE AND CLEANING.....	105	
6.2 Heating functions.....	89	11.1 Notes on cleaning.....	105	
6.3 Notes on: Moist Fan Baking.....	91	11.2 How to clean: Cavity		
6.4 How to set: Assisted Cooking.....	91	embossment.....	106	
6.5 Assisted Cooking.....	92	11.3 How to remove: Shelf supports	106	
7. CLOCK FUNCTIONS.....	97	11.4 How to use: Pyrolytic Cleaning..	106	
7.1 Clock functions.....	97	11.5 Cleaning Reminder.....	108	
7.2 How to set: Clock functions.....	97	11.6 How to remove and install: Door	108	
8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....	99	11.7 How to replace: Lamp.....	109	
8.1 Inserting accessories.....	99	12. TROUBLESHOOTING.....	109	
8.2 Food Sensor.....	99	12.1 What to do if.....	110	
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	101	12.2 Service data.....	111	
9.1 Lock.....	101	13. ENERGY EFFICIENCY.....	111	
9.2 Automatic switch-off.....	101	13.1 Product Information and Product		
9.3 Cooling fan.....	102	Information Sheet*.....	111	
10. HINTS AND TIPS.....	102	13.2 Energy saving.....	112	
10.1 Moist Fan Baking.....	102	14. MENU STRUCTURE.....	113	
10.2 Moist Fan Baking -		14.1 Menu.....	113	
recommended accessories.....	102	15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	114	

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

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

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning



WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

2.5 Pyrolytic cleaning



WARNING!

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

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

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal



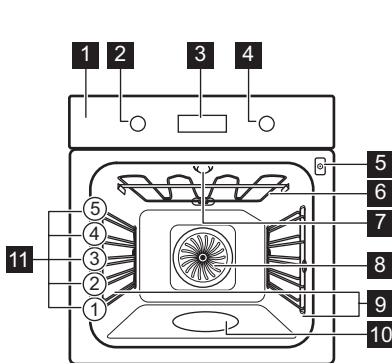
WARNING!

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

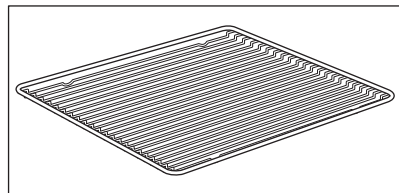


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Socket for the food sensor
- 6 Heating element
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Cavity embossment
- 11 Shelf positions

3.2 Accessories

Wire shelf

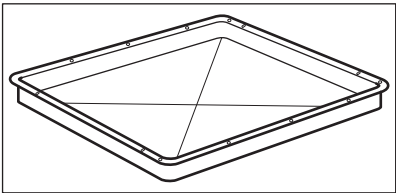
For cookware, cake tins, roasts.



HOW TO TURN APPLIANCE ON AND OFF

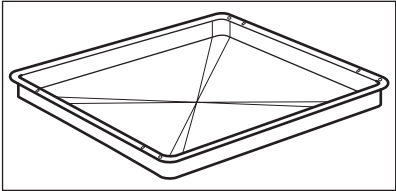
Baking tray

For cakes and biscuits.



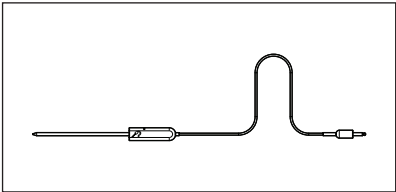
Grill- / Roasting pan

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



Food sensor

To measure the temperature inside food.



4. HOW TO TURN APPLIANCE ON AND OFF

4.1 Retractable knobs

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

4.2 Control panel

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

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

Display indicators				
 Lock	 Assisted Cook- ing	 Cleaning	 Settings	 Fast Heat Up
Timer indi- cators:		 STOP		

Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the oven reaches the set temperature.	
Steam cooking indicator	
Food sensor indicator	

5. BEFORE FIRST USE

 WARNING! Refer to Safety chapters.

DAILY USE

5.1 Initial cleaning

Before first use clean the empty oven and set the time:			
			 00:00 Set the time. Press OK .

5.2 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.	

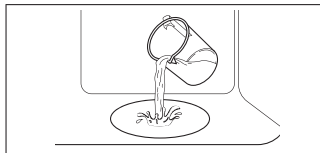
6. DAILY USE

	WARNING! Refer to Safety chapters.
--	--

6.1 How to set: Heating functions

Start cooking	
Step 1	Step 2
 	 °C

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

Steam cooking			
Make sure that the oven is cold.			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			Preheat the empty oven for 10 min to create humidity. Put food in the oven.
Fill the cavity embossment with tap water.	Select the steam heating function.	Set the temperature. Press OK	
i The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.			

When the steam cooking ends:		
Step 1	Step 2	Step 3
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.	Carefully open the door. Released humidity can cause burns.	Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

6.2 Heating functions

Standard heating functions

Heating function	Application
 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.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 SteamBake	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. To preserve fruit or vegetables.
 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.
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 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.
 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.

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

6.3 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

6.4 How to set: Assisted Cooking

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

For some of the dishes you can also cook with:	The degree to which a dish is cooked:
Food Sensor	- Rare - Medium - Well done

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

6.5 Assisted Cooking

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

When the function ends check if the food is ready.

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

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

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

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Other 				
P24	Meat loaf	1 kg	  2; wire shelf Use your favourite spices.	~ 60 min
Fish 				
P25	Whole fish, grilled	0,5 - 1 kg per fish	  2; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.	~ 30 min
P26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.	20 min
Sweet baking / desserts   				
P27	Cheesecake	-	 2; Ø 28 cm springform tin on wire shelf	90 min
P28	Apple cake	-	 2;  100 - 150 ml; baking tray	60 min
P29	Apple tart	-	 2; pie form on wire shelf	40 min
P30	Apple pie	-	 2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm pie form on wire shelf	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; deep pan	30 min
P32	Chocolate muffins	-	 2;  100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf	30 min
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf	50 min
Vegetable / Side dishes   				

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.	50 min
P35	Wegdes	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.	35 min
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1,5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.	30 min
P37	Croquets, frozen	0,5 kg	 3; baking tray	25 min
P38	Pommes, frozen	0,75 kg	 3; baking tray	25 min
Gratins, bread and pizza   				
P39	Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates	1 - 1,5 kg	 2; casserole dish on wire shelf	45 min
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1,5 kg	 1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.	50 min
P41	Pizza fresh, thin	-	  2;  100 ml; baking tray lined with baking paper	15 min
P42	Pizza fresh, thick	-	  2; baking tray lined with baking paper	25 min
P43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf	45 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0,8 kg	  3;  150 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.	30 min
P45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  2;  150 ml; baking tray lined with baking paper / wire shelf	45 min

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

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

7.2 How to set: Clock functions

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

CLOCK FUNCTIONS

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

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

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

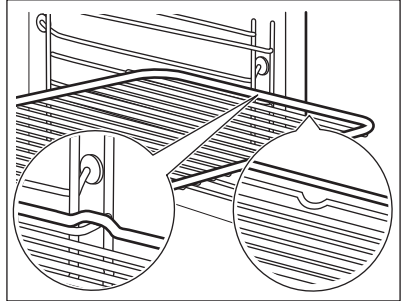
8. HOW TO USE: ACCESSORIES

8.1 Inserting accessories

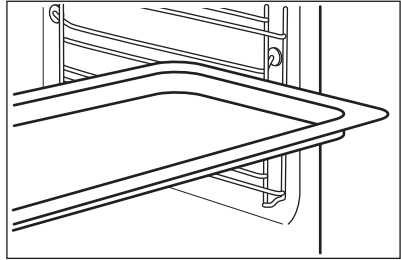
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Wire shelf:

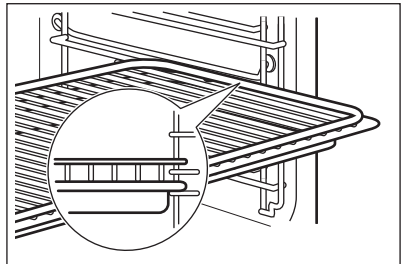
Push the shelf between the guide bars of the shelf support.

**Baking tray / Deep pan:**

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

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

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



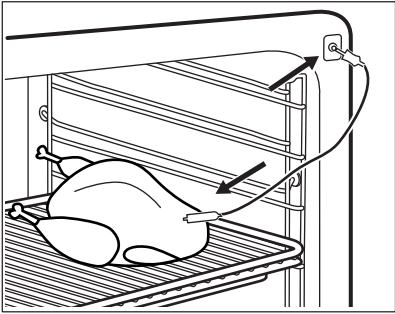
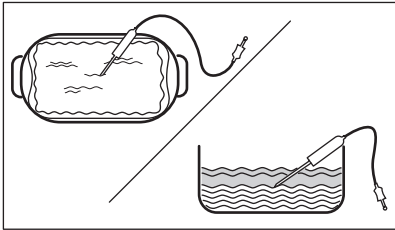
8.2 Food Sensor

Food Sensor- measures the temperature inside the food.

HOW TO USE: ACCESSORIES

There are two temperatures to be set:		
°C The oven temperature.		 The core temperature.
For the best cooking results:		
Ingredients should be at room temperature.	Do not use it for liquid dishes.	During cooking it must remain in the dish.

How to use: Food Sensor

Step 1	Turn on the oven.	
Step 2	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.	
Step 3	Insert: Food Sensor.	
Meat, poultry and fish		Casserole
Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.		Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.
		
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	OK - press to confirm. When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.
Step 7	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 Lock

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

9.2 Automatic switch-off

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

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

HINTS AND TIPS

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

9.3 Cooling fan

When the 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

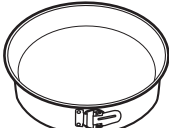
10.1 Moist Fan Baking

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

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

10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

 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

10.3 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

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

HINTS AND TIPS

 BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits			
 Use the third shelf position.			
		 (°C)	 (min)
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 40
Short bread / Pastry strips, preheat the empty oven	Conventional Cooking	160	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 35
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30

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



GRILL



Preheat the empty oven for 5 minutes.



Grill with the maximum temperature setting.



(min)



Toast

Grill

1 - 3

5

Beef steak, turn halfway through

Grill

24 - 30

4

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the appliance 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 with a microfibre cloth after each use.

CARE AND CLEANING

 Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use 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.

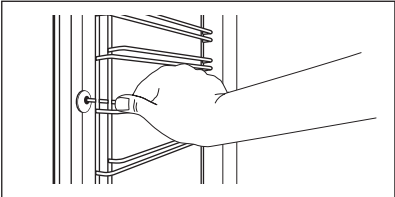
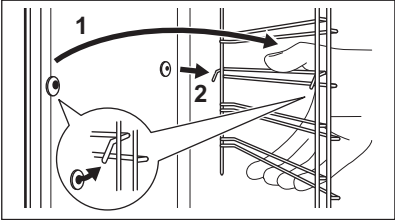
11.2 How to clean: Cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.

Step 1	Step 2	Step 3
Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.	Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.	Clean the cavity with warm water and a soft cloth.
For the function: SteamBake clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.		

11.3 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.	

11.4 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.
--	--	---

Pyrolytic Cleaning

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

When the cleaning ends:

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

CARE AND CLEANING

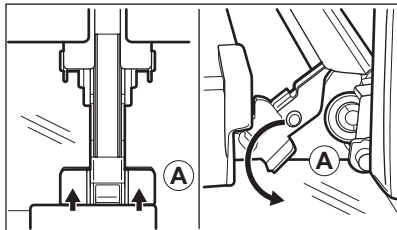
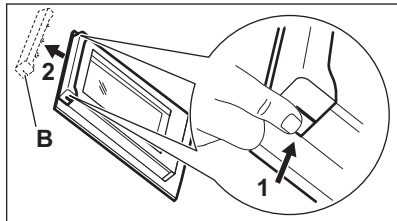
11.5 Cleaning Reminder

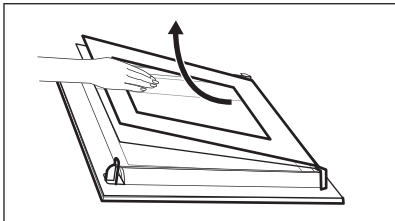
The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.	
 flashes in the display for 5 sec after each cooking session.	To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

11.6 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.	

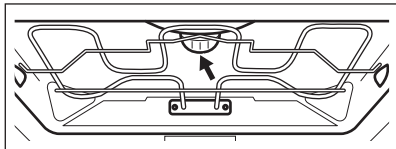
Step 7	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
Step 8	After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.	
Step 9	Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.	

11.7 How to replace: Lamp

 WARNING! Risk of electric shock. The lamp can be hot.

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

Top lamp

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.	

12. TROUBLESHOOTING

 WARNING! Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

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



The oven does not turn on or does not heat up

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the oven.	The oven is correctly connected to an electrical supply.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The oven does not heat up.	The oven door is closed.
The oven does not heat up.	The fuse is not blown.
The oven does not heat up.	The Lock is off.



Components

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



Error codes

The display shows...	Check if...
Err C2	You removed the Food sensor plug from the socket.
Err C3	The oven door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The oven door is closed.



Error codes

Err F102	The door lock is not broken.
00:00	There was a power cut. Set the time of day.
If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the oven. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.	



Cleaning

Problem	Check if...
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.

12.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the 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	BPK556260M 944188754
Energy Efficiency Index	81.2

ENERGY EFFICIENCY

Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	71 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.5 kg

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

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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

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

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

	 - select to enter the Menu.
---	---

Menu structure		
Assisted Cooking 	Cleaning 	Settings 

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Select the Menu, Settings.	Confirm setting.	Select the setting.	Confirm setting.	Adjust the value and press OK.

Settings					
O1	Time of day	Change	O2	Display brightness	1 - 5
O3	Key tones	1 - Bleep 2 - Click 3 - Sound off	O4	Buzzer volume	1 - 4
O5	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop 2 - Alarm	O6	Uptimer	On / Off

MENU STRUCTURE

Settings					
O7	Light	On / Off	O8	Fast Heat Up	On / Off
O9	Cleaning Reminder	On / Off	O10	Demo mode	Activation code: 2468
O11	Software version	Check	O12	Reset all settings	Yes / No

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.aeg.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registeraeg.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop



Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My AEG Kitchen** sovellus.



ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	116	2.8 Hävittäminen.....	122
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....	116	3. TUOTEKUVAUS.....	122
1.2 Yleinen turvallisuus.....	117	3.1 Yleiskatsaus.....	122
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	118	3.2 Varusteet.....	122
2.1 Asennus.....	118	4. LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA.....	123
2.2 Sähkökytkentä.....	119	4.1 Sisäänpainettava vääntimet.....	123
2.3 Valitse.....	120	4.2 Käyttöpaneeli.....	123
2.4 Hoito ja puhdistus.....	120	5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	124
2.5 Pyrolyysipuhdistus.....	121	5.1 Alkupuhdistus.....	125
2.6 Sisävalaistus.....	121		
2.7 Huolto.....	122		

5.2 Alustava esikuumennus.....	125	11. HOITO JA PUHDISTUS.....	142
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	125	11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia.....	143
6.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....	125	11.2 Puhdistaminen: Lokeron reliefi..	143
6.2 Uunitoiminnot.....	126	11.3 Irrottaminen: Kannattimet	143
6.3 Huomautus: Kosteaa kiertoilma.....	128	11.4 Käyttöohje:	
6.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus.....	128	Pyrolyttinen puhdistus.....	144
6.5 Avustava ruoanvalmistus.....	128	11.5 Muistutus puhdistamisesta.....	145
7. KELLOTOIMINNOT.....	134	11.6	
7.1 Kellotoiminnot.....	134	Irrottaminen ja asentaminen: Luukku.	145
7.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	134	11.7 Vaihtaminen: Lamppu.....	146
8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET....	136	12. VIANMÄÄRITYS.....	147
8.1 Lisävarusteiden asennus.....	136	12.1 Käyttöhäiriöt.....	147
8.2 Paistolämpömittari.....	137	12.2 Huoltotiedot.....	149
9. LISÄTOIMINNOT.....	138	13. ENERGIATEHOKKUUS.....	149
9.1 Lukko.....	138	13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*.....	149
9.2 Automaattinen virrankatkaisu.....	139	13.2 Energiansäästö.....	150
9.3 Jäähdytyspuhallin.....	139	14. VALIKKORAKENNE.....	151
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	139	14.1 Valikko.....	151
10.1 Kosteaa kiertoilma.....	139	15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	152
10.2 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet.....	140		
10.3 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....	140		

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät

vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettäviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta välttyään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

- **VAROITUS:** Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	578 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm

Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1027 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohtojen pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on olottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja lämpötila-anturien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholia ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Unin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneeliin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneeliin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.

- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyysitoiminnossa.

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottotoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laite kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:
 - varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
 - Varmista, ettei laitteen lähetyillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysiuunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.
- Yllä kuvatut pyrolyysiuuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestävänsä kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen



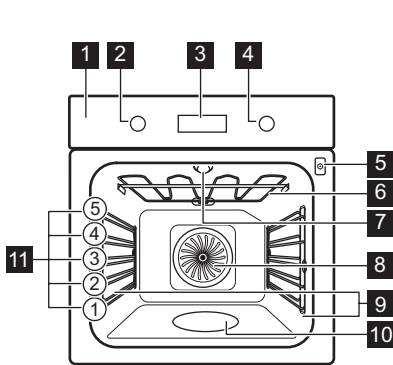
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

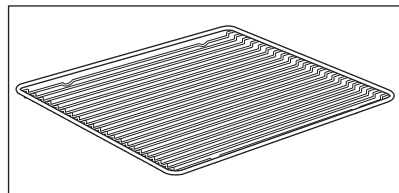


- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3** Näyttö
- 4** Säätonuppi
- 5** Paistolämpömittarin pistorasia
- 6** Lämpövastus
- 7** Lamppu
- 8** Puhallin
- 9** Hyllykannatin, irrotettava
- 10** Lokero
- 11** Hyllytasot

3.2 Varusteet

Paistoritilä

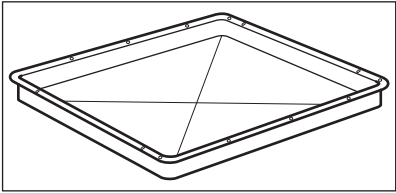
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

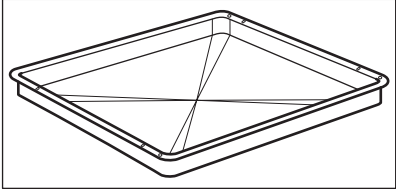
Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



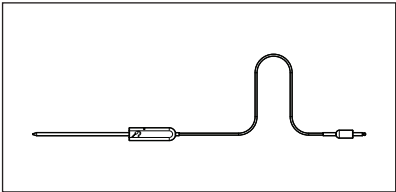
Grilli / uunipannu

Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



Paistolämpömittari

Ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.



4. LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

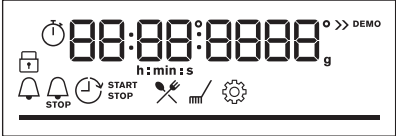
4.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.2 Käyttöpaneeli

Käyttöpaneelin kosketuskentät					Paina	Kierrä nuppi- valitsinta
				OK		
Ajastin	Pikakuu- mennus	Uuni- valo	Paistoläm- pömittari	Vahvista asetus		
Kytke uuni päälle valitsemalla uunitoiminto.						
Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.						

ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

	Kun uunitoimintojen nappivalitsin on Off (pois päältä) -asennossa, näyttö siirtyy valmiustilaan.
	Asetettu lämpötila, kellonaika ja muut käytettävissä olevat valinnat näkyvät näytössä kypsennyksen aikana.
	Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

Näytön merkkivalot				
 Lukko	 Avustava ruoanvalmistus	 Puhdistus	 Asetukset	 Pikakuumennus
Ajastimen merkkivalot:				

Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan punainen.	
--	---

Höyrykypsennyksen merkkivalo	
Paistolämpömittari merkkivalo	

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

	VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.
--	--

5.1 Alkupuhdistus

Ennen ensikäyttöä tyhjä uuni täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:			
			 00:00 Aseta aika. Paina OK.

5.2 Alustava esikuumennus

 Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.	
1. vaihe	Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
2. vaihe	Aseta toiminnon maksimilämpötila:  Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. vaihe	Aseta toiminnon maksimilämpötila:  Anna uunin käydä 15 minuutin ajan.
 Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.	

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

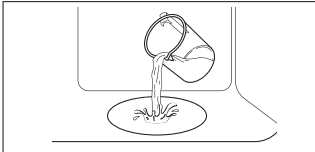
 VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asetukset: Uunitoiminnot

Ruoanlaiton aloitus	
1. vaihe	2. vaihe
 	 °C

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

Ruoanlaiton aloitus	
Valitse jokin uunitoiminto.	Aseta lämpötila. Paina OK

Höyrykypsennys			
Varmista, että laite on jäähtynyt.			
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
		 °C	Esikuumenna tyh- jää uunia 10 mi- nuuttia kosteuden muodostamiseksi. Aseta ruoka-aine- kset uuniin.
Täytä lokero hanavedellä.	Valitse höy- ryuunitoiminto.	Aseta lämpöti- la. Paina OK .	
i Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ol- lessa kuuma.			

Kun höyrykypsennys päättyy:		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uunin virta pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (virta pois päältä) -asentoon.	Avaa luukku kokonaan varovasti. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.	Varmista, että laite on jäähtynyt. Poista lokeroon jäänyt vesi.

6.2 Uunitoiminnot

Vakiouunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.
 Ylä + alalämpö	Kypsentaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 SteamBake	Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Hedelmien ja vihannesten säilöntään.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

6.3 Huomautus: Kosteaa kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014. Testit standardin EN 60350-1 mukaisesti.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteaa kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

6.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät toiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen yhteydessä.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:	Ruoan kypsyytaso:
Paistolämpömittari	- Puoliraaka - Keskitaso - Kypsä

Avustava ruoanvalmistus – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla:			
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
			
Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.	Valitse ruokalaji. Paina OK.	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

6.5 Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys	
	Paistolämpömittari saatavana. Aseta Paistolämpömittari paksuimpaan kohtaan. Kun asetettu Paistolämpömittari -osan lämpötila on saavutettu, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
	Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä.

Symbolien selitys	
	Esikuumenna uuni ennen ruokien asettamista uuniin.
	Hyllytaso.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Naudanliha 				
P1	Paahtopaisti, raaka	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 40 min
P2	Paahtopaisti, puolikypsä			~ 50 min
P3	Paahtopaisti, kypsä			~ 60 min
P4	Pihvi, puolikypsä	180–220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	   3; paistettava ruoka paistori-tilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 15 min
P5	Naudanliha-paisti / haudutettu (ensiluokkainen kylki-paisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1,5–2 kg	  2; paistettava ruoka on paistori-tilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.	~ 120 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 75 min
P7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)			~ 85 min
P8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)			~ 130 min
P9	Filee, raaka (hidas kypsennys)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistopelti Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 75 min
P10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)			~ 90 min
P11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)			~ 120 min
Vasikanliha 				
P12	Vasikanliha-paahtopaisti (esim. lapa)	0,8–1,5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistettava ruoka on paistori-tilällä Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.	~ 80 min
Porsaanliha 				
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1,5–2 kg	 2; paistettava ruoka on paistori-tilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	~ 120 min
P14	Pulled pork (matalalämpö)	1,5–2 kg	 2; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 215 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P15	Kylki, tuore	1–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.	~ 55 min
P16	Siankylki	2–3 kg; käytä raakana, 2–3 cm ohuita kylkipaloja	 3; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	90 min
Lampaanliha 				
P17	Lampaankoipi luineen	1,5–2 kg; 7–9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	~ 130 min
Linnunliha 				
P18	Kana, kokonainen	1–1,5 kg; tuore	  2;  200 ml; pataruoka-astia paistolevyllä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulu- nut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 60 min
P19	Kana, puolikas	0,5–0,8 kg	  3; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi.	~ 40 min
P20	Kanan rintafilee	180–200 g per kappale	   2; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.	~ 25 min
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	  3; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.	~ 30 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P22	Kokonainen ankka	2–3 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.	~ 100 min
P23	Kokonainen hanhi	4–5 kg	  2; syvä pannu Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.	~ 110 min
Muu 				
P24	Lihamureke	1 kg	  2; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.	~ 60 min
Kala 				
P25	Kokonainen kala, grillattu	0,5–1 kg per kala	  2; paistopelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteesi.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	  3; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.	20 min
Leivonnaiset ja jälkiruoat   				
P27	Juustokakku	-	 2;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä	90 min
P28	Omenakakku	-	 2;  100–150 ml; leivinpelti	60 min
P29	Omenatorttu	-	 2; piirakkavuoka paistoritilällä	40 min
P30	Omenapiirakka	-	 2;  100–150 ml;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä	60 min
P31	Brownie	2 kg	 3; syvä pannu	30 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P32	Suklaamuffinit	-	2; 100–150 ml; muffinipelti paistoritilällä	30 min
P33	Murekekakku	-	2; leipävuoka paistoritilällä	50 min
Vihannesannokset/lisukkeet				
P34	Paistetut perunat	1 kg	2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopelleille.	50 min
P35	Lohkoperunat	1 kg	3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.	35 min
P36	Grillatut seka-vihannekset	1–1,5 kg	3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.	30 min
P37	Kuorukat, pakaste	0,5 kg	3; paistopelti	25 min
P38	Omenat, pakaste	0,75 kg	3; leivinpelti	25 min
Gratiinit, leipä ja pizza				
P39	Liha-/kasvis-lasagne keittämättömistä lasagnelevyistä	1–1,5 kg	2; nuudeliannos paistoritilällä	45 min
P40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1–1,5 kg	1; nuudeliannos paistoritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.	50 min
P41	Pizza tuore, ohut	-	2; 100 ml; paistopelti leivinpaperilla katettu	15 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P42	Pizza tuore, paksu	-	  2; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi	25 min
P43	Piirakka	-	 2; paistovuoka paistoritilällä	45 min
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0,8 kg	  3;  150 ml; paistopelti leivinpaperilla katettu Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.	30 min
P45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limpupannulla	1 kg	  2;  150 ml; leivinpelti leivinpaperilla katettu / paistoritilällä	45 min

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Sovellus
	Hälytinajastin. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
	Kypsentämisaika. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
	Ajastin. Kypsennyksen käynnistymisen ja/tai päättymisen siirtäminen tuonnemmaksi.
	Ajastin. Enintään 23 tuntia 59 minuttia. Tällä toiminnolla ei ole mitään vaikutusta uunin toimintaan. Voit kääntää toiminnon Ajastin päälle ja pois päältä valitsemalla: Valikko, Asetukset.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe

Asetukset: Kellonaika		
		
Jos haluat vaihtaa kellonajan, siirry valikkoon ja valitse Asetukset, Kellonaika.	Aseta kellonaika.	Paina: OK.

Asetukset: Hälytinajastin			
1. vaihe	Näytössä näkyy: 0:00 	2. vaihe	3. vaihe
			
Paina: 		Aseta Hälytinajastin	Paina: OK.
 Ajastin käynnistyy välittömästi.			

Asetukset: Kypsentämisaika				
1. vaihe	2. vaihe	Näytössä näkyy: 0:00  STOP	3. vaihe	4. vaihe
				
Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.	Paina toistuvasti: 		Kypsennysaika on asetettu.	Paina: OK.
 Ajastin käynnistyy välittömästi.				

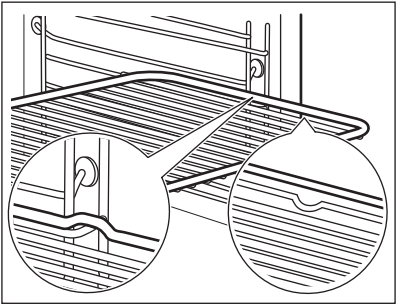
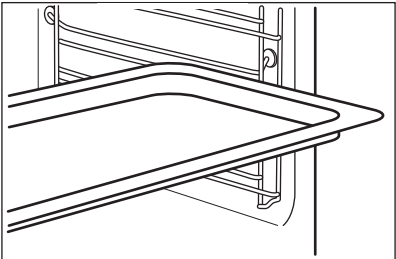
KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

Asetukset: Ajastin							
1. vaihe	2. vaihe	Näytössä näkyy kellonaika  KÄYNNISTÄ	3. vaihe	4. vaihe	Näytössä näkyy:  PY-SÄYTÄ	5. vaihe	6. vaihe
							
Valitse uunitoiminto.	Paina toistuvasti: 		Aseta käynnistysaika.	Paina: OK		Aseta pysäytysaika.	Paina: OK
 Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.							

8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

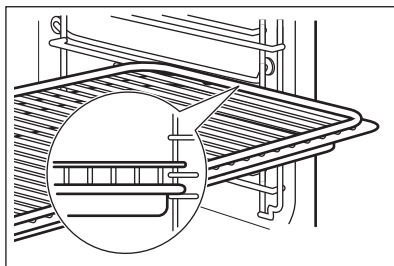
8.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Riti­län korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä: Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .	
Leivinpelti / Syvä pannu: Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.	

Paistoritilä, Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



8.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

°C
Uunin lämpötila.


Sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

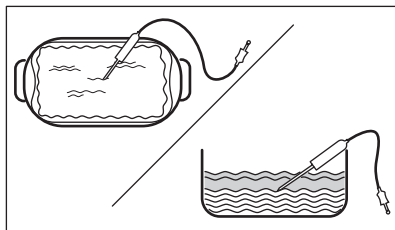
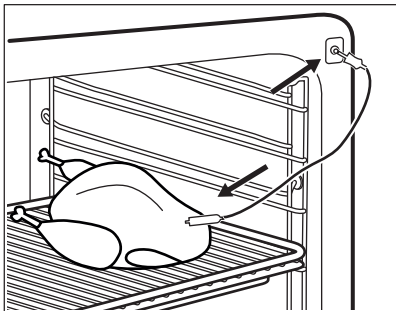
Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.

Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.

Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.

Käyttöohje: Paistolämpömittari

1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. vaihe	Lisää: Paistolämpömittari.
Liha-, lintu- ja kalaruoka	Vuokaruoka
Aseta Paistolämpömittari kärki lihan tai kalan keskelle paksumpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä.	Aseta Paistolämpömittari kärki tarkalleen vuokaruuan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Käytä paistoastian reunaa tukemaan Paistolämpömittari silikonista valmistettua kädensijaa. Paistolämpömittari -kärki ei saa koskettaa paistoastian pohjaa.



4. vaihe	Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.
5. vaihe	 - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. vaihe	OK – paina vahvistaaksesi. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyydstason varmistamiseksi.
7. vaihe	Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.  VAROITUS! Palovammojen vaara on olemassa, sillä Paistolämpömittari kuumentuu erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu.
Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.



Kytke toiminto päälle painamalla painiketta  OK.
Äänimerkki kuuluu.

 OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

① 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytketään päälle.

9.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

 (°C)	 (tunti)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – enintään	3

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Ajustin.

9.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Kosteaa kiertoilma

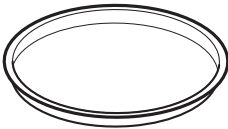
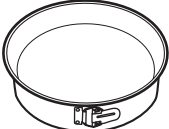
Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Käytä kolmatta kannatintasoa.

	 (°C)	 (min)
Pastagratiini	200 - 220	45 - 55
Perunapaistos	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95

	 (°C)	 (min)
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Leipävanukas	190 - 200	55 - 70
Riisivanukas	170 - 190	45 - 60
Omenakakku vatkatusta taikinasta (pyöreä kakkuvuoka)	160 - 170	70 - 80
Vaalea leipä	190 - 200	55 - 70

10.2 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuokat	Tortturuoka
Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija	Tumma, heijastamaton 26 cm halkaisija	Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija

10.3 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.



PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuoassa paistetut leivonnaiset

		 (°C)	 (min)	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	60 - 90	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	1



PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Pikkuleivät



Käytä kolmatta kannatintasoa.

		 (°C)	 (min)
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 40
Murokeksit / Pasteijat, esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	160	20 - 30
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	170	20 - 30

HOITO JA PUHDISTUS

 PAISTAMINEN USEILLA KANNATINTASOILLA. Pikkuleivät				
		 (°C)	 (min)	
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	1 / 4
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	23 - 40	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	35 - 50	1 / 4

 GRILLI				
 Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.				
 Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.				
		 (min)		
Paahtoleipä	Grilli	1 - 3	5	
Naudanlihapihvi, käännä kyp- sennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4	

11. HOITO JA PUHDISTUS

	VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.
--	--

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

 Puhdistusai- neet	Puhdista laitteen etuosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokituliinaa käyttäen.
	Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.
 Jokapäiväi- nen käyttö	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
	Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa mikrokituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.
 Varusteet	Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä mikrokituliinaa, lämmintä vettä ja mieto puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

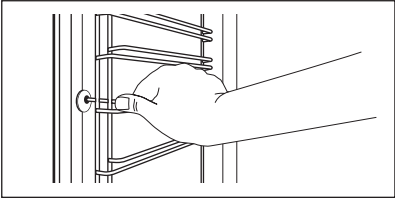
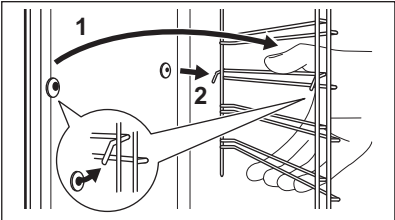
11.2 Puhdistaminen: Lokeron reliefi

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kaada 250 ml valkoviinietikkaa lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.	Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.	Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.
Toimintoa varten: SteamBake puhdista uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.		

11.3 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	
2. vaihe	Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.	
3. vaihe	Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.	
4. vaihe	Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.	

11.4 Käyttöohje: Pyrolyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyttinen puhdistus.

**VAROITUS!**
On olemassa palovammojen vaara.

**HUOMIO!**
Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia.

Ennen Pyrolyttinen puhdistus:		
kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien hyllykantimet uunista	Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.

Pyrolyttinen puhdistus	
1. vaihe	Siirry valikkoon: Puhdistus  .
Vaihtoehto	Kesto
C1 - Kevyt puhdistus	1 h
C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min

Pyrolyyttinen puhdistus	
C3 - Perusteellinen puhdistus	3 h
2. vaihe	OK – paina puhdistustoiminnon valitsemiseksi.
3. vaihe	OK – paina puhdistuksen käynnistämiseksi.
4. vaihe	Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppiavalitsin Off (pois päältä) -asentoon.
 Uunin valo on kytketty pois päältä puhdistuksen aikana.	
Kun ruoan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Kunnes luukku kukittuu, näytöllä näkyy:  .	

Puhdistuksen päätyttyä:		
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.	Poista jäämät uunin pohjasta.

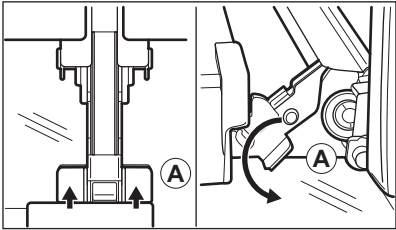
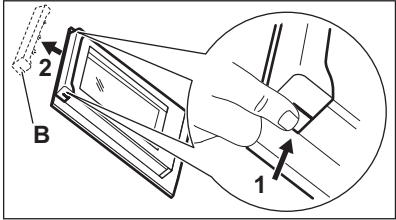
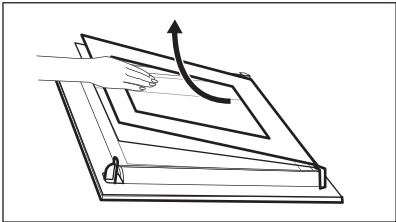
11.5 Muistutus puhdistamisesta

Uuni muistuttaa sinua aina, kun pyrolyyttinen puhdistus on suoritettava.	
 vilkkuu näytöllä 5 sekuntia jokaisen ruoanlaittokerran jälkeen.	Kytke muistutus pois päältä syöttämällä Valikko ja valitsemalla Asetukset, Muistutus puhdistamisesta.

11.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasipaneelien lukumäärä vaihtelee eri malleissa.

	VAROITUS! Luukku on painava.
	HUOMIO! Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoutua.

1. vaihe	Avaa luukku kokonaan.	
2. vaihe	Paina ja nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A).	
3. vaihe	Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.	
4. vaihe	Pidä kiinni luukun reunalistas- ta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä si- säänpäin vapauttaaksesi pin- netiivistein.	
5. vaihe	Irrota luukun reunalista vetä- mällä sitä eteenpäin.	
6. vaihe	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.	
7. vaihe	Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipa- neeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesuko- neessa.	
8. vaihe	Suorita edellä kuvatut vaiheet päävastaisessa järjestykses- sä puhdistamisen jälkeen.	
9. vaihe	Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.	

11.7 Vaihtaminen: Lamppu

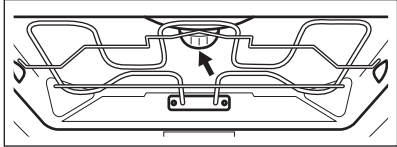


VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Ennen lampun vaihtamista:		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe	Irrota suojalasi kiertämällä sitä.	
2. vaihe	Puhdista lampun kansi.	
3. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.	
4. vaihe	Asenna lasinen kansi.	

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

 Uuni ei käynnisty tai ei kuumene	
Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kytkeydy päälle eikä sitä voi käyttää.	Uuni on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Uuni ei kuumene.	Uunin luukku on suljettu.



Uuni ei käynnisty tai ei kuumene

Uuni ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Uuni ei kuumene.	Painikelukitus on poissa päältä.



Komponentit

Ongelma	Tarkista, jos...
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kostea kiertoilma – on kytketty päälle.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari -osan pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.



Virhekoodit

Näytössä näkyy...	Tarkista, jos...
Err C2	Osan Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta.
Err C3	Uunin luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Uunin luukku on suljettu.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
00:00	On tapahtunut virtakatkko. Aseta kellonaika.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten uuni uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

**Puhdistus**

Ongelma	Tarkista, jos...
Vettä vuotaa uunin lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.

12.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (Mod.):	
Tuotenumero (PNC)	
Sarjanumero (S.N.)	

13. ENERGIATEHOKKUUS**13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake***

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	BPK556260M 944188754
Energiatehokkuusluokka	81,2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnoissa	1,09 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,69 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö

Äänimer.voimak	71 litraa
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	34.5 kg.

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.
Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti.
Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

13.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö.

Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineisia lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkivalo tai lämpötila syytty näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit syyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

14. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko

	 – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.
---	---

Valikko rakenne		
Avustava ruoanvalmistus 	Puhdistus 	Asetukset 

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Valitse Valikko, Asetukset.	Vahvista asetus.	Valitse asetus.	Vahvista asetus.	Säädä arvoa ja paina OK.

Asetukset					
O1	Kellonaika	Muuta	O2	Näytön kirkkaus	1 - 5
O3	Painikeäänet	1 – Ääni-merkki 2 – Paini-keäänet 3 – Ääni pois päältä	O4	Äänenvoimakkuus	1 - 4
O5	Paistolämpömittari Toimenpide	1 – Hälytys ja pysäytys 2 – Hälytys	O6	Ajastin	Päälle/Pois päältä
O7	Uunivalo	Päälle/Pois päältä	O8	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä
O9	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä	O10	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468

Asetukset					
O11	Ohjelmistoversio	Tarkista	O12	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop



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



SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	154	2.7 Service.....	161
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	155	2.8 Mise au rebut.....	161
1.2 Sécurité générale.....	155	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	161
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	157	3.1 Vue d'ensemble.....	161
2.1 Installation.....	157	3.2 Accessoires.....	161
2.2 Branchement électrique.....	158	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL.....	162
2.3 Utilisation.....	158	4.1 Manettes rétractables.....	162
2.4 Entretien et Nettoyage.....	159	4.2 Bandeau de commande.....	162
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	160		
2.6 Éclairage interne.....	160		

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....	163	10.3 Tableaux de cuisson pour les	180
5.1 Nettoyage initial.....	164	instituts de tests.....	180
5.2 Préchauffage initial.....	164	11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	182
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	164	11.1 Remarques concernant le	
6.1 Comment régler : Modes		nettoyage.....	182
de cuisson.....	164	11.2 Comment nettoyer : Bac de la	
6.2 Modes de cuisson.....	165	cavité.....	183
6.3 Remarques sur : Circulation		11.3 Comment retirer : Supports de	
d'air humide.....	167	grille	183
6.4 Comment régler :		11.4 Comment utiliser : Nettoyage	
Cuisson assistée.....	167	par pyrolyse.....	183
6.5 Cuisson assistée.....	168	11.5 Nettoyage conseillé.....	185
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	173	11.6	
7.1 Fonctions de l'horloge.....	173	Comment démonter et installer : Port	
7.2 Comment régler : Fonctions		e.....	185
de l'horloge.....	174	11.7 Comment remplacer : Éclairage	186
8. CONSEILS D'UTILISATION :		12. DÉPANNAGE.....	187
ACCESSOIRES.....	175	12.1 Que faire si.....	187
8.1 Insertion des accessoires.....	175	12.2 Données de maintenance.....	188
8.2 Sonde de cuisson.....	176	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	189
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	178	13.1 Informations produit et fiche	
9.1 Touches Verrouil.....	178	d'informations produit*.....	189
9.2 Arrêt automatique.....	178	13.2 Économie d'énergie.....	189
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	179	14. STRUCTURE DES MENUS.....	190
10. CONSEILS.....	179	14.1 Menu	190
10.1 Circulation d'air humide.....	179	15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE	
10.2 Circulation d'air humide -		L'ENVIRONNEMENT.....	191
accessoires recommandés.....	179		

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

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

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité 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.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Entretien et Nettoyage

**AVERTISSEMENT!**

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

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut



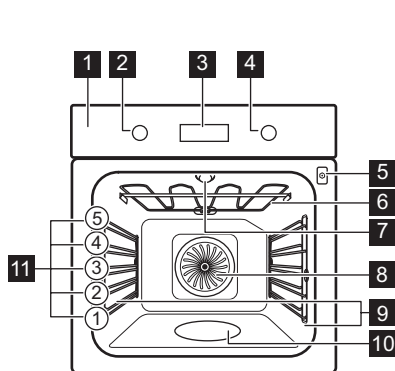
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

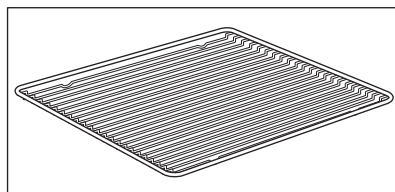


- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Prise pour la sonde à viande
- 6** Résistance
- 7** Éclairage
- 8** Chaleur tournante
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Bac de la cavité
- 11** Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

Grille métallique

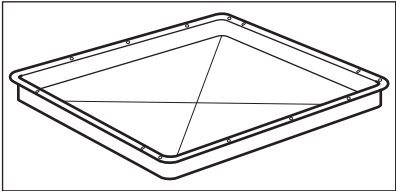
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

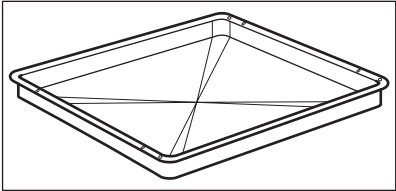
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



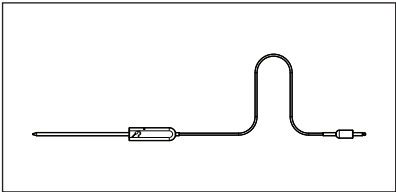
Plat à rôtir

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



Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

4.1 Manettes rétractables

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

4.2 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
				OK		
Minuteur	Pré-chauffage rapide	Eclairage four	Sonde de cuisson	Confirmez la configuration		
Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.						
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.						

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

Voyants de l'affichage				
 Touches Verrouil.	 Cuisson assistée	 Nettoyage	 Configurations	 Préchauffage rapide
Voyants du minuteur :				

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

Voyant de cuisson à la vapeur	
Sonde de cuisson Voyant	

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Nettoyage initial

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

5.2 Préchauffage initial

 Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.	
Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.
 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.	

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

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

6.1 Comment régler : Modes de cuisson

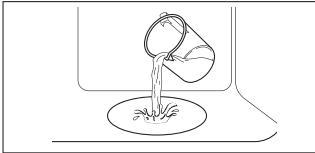
Pour lancer la cuisson	
Étape 1	Étape 2
 	 °C

Pour lancer la cuisson

Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température. Appuyez sur la touche OK
----------------------------------	---

Cuisson à la vapeur

Assurez-vous que le four est froid.

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
		 °C	Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité. Enfouissez les aliments.
Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.	Sélectionnez le mode de cuisson vapeur.	Réglez la température. Appuyez sur la touche OK	
i La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.			

Lorsque la cuisson à la vapeur se termine :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.	Ouvrez soigneusement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.	Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.

6.2 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 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.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 SteamBake	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.
 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.

Mode de cuisson	Application
 Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

6.3 Remarques sur : Circulation d'air humide

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

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

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

6.4 Comment régler : Cuisson assistée

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

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :	Le niveau de cuisson du plat :
Sonde de cuisson	- Saignant - À point - Bien cuit

Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

6.5 Cuisson assistée

Légende	
	Sonde de cuisson disponible. Placez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du plat. Le four s'éteint lorsque la température définie de la Sonde de cuisson est atteinte.
	La quantité d'eau pour la fonction vapeur.
	Préchauffez le four avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.

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

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Bœuf 				
P1	Rôti de bœuf, saignant	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 40 min
P2	Rôti de bœuf, à point			~ 50 min
P3	Rôti de bœuf, bien cuit			~ 60 min
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	   3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 15 min
P5	Bœuf rôti/ braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	~ 120 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 75 min
P7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)			~ 85 min
P8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)			~ 130 min
P9	Filet, saignant (cuisson basse température)	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 75 min
P10	Filet, à point (cuisson basse température)			~ 90 min
P11	Filet, bien cuit (cuisson basse température)			~ 120 min
Veau 				
P12	Rôti de veau (par ex. épau- le)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.	~ 80 min
Porc 				
P13	Rôti de porc - collet ou épaule	1,5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	~ 120 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P14	Émincé de porc (cuisson lente)	1,5 - 2 kg	  2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 215 min
P15	Longe, fraîche	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.	~ 55 min
P16	Travers	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	 3 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	90 min
Agneau 				
P17	Gigot d'agneau avec os	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	~ 130 min
Volaille 				
P18	Poulet entier	1 - 1,5 kg ; frais	  2 ;  200 ml ; cocotte sur plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 60 min
P19	Demi poulet	0,5 - 0,8 kg	  3 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées.	~ 40 min
P20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	  2 ;  200 ml ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	~ 25 min
P21	Cuisses de poulet, fraîches	-	  3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	~ 30 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P22	Canard entier	2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.	~ 100 min
P23	Oie entière	4 - 5 kg	  2 ; plat profond Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.	~ 110 min
Autres 				
P24	Rôti haché	1 kg	  2 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées.	~ 60 min
Poisson 				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	  2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.	~ 30 min
P26	Filet de poisson	-	  3 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.	20 min
Gâteaux/desserts   				
P27	Cheesecake	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique	90 min
P28	Gâteau aux pommes	-	 2 ;  100 - 150 ml ; plateau de cuisson	60 min
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur grille métallique	40 min
P30	Tarte aux pommes	-	 2 ;  100 - 150 ml ;  moule à tarte de 22 cm sur grille métallique	60 min

UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P31	Brownies	2 kg	 3 ; plat profond	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 2 ;  100 - 150 ml ; bac à muffins sur grille métallique	30 min
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique	50 min
Légumes/Garnitures   				
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.	50 min
P35	Quartiers	1 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.	35 min
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes surgelées	0,5 kg	 3 ; plateau de cuisson	25 min
P38	Pommes, surgelées	0,75 kg	 3 ; plateau de cuisson	25 min
Gratins, pain et pizza   				
P39	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches	1 - 1,5 kg	 2 ; cocotte sur grille métallique	45 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1,5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.	50 min
P41	Pizza fraîche, fine	-	  2 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé	15 min
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé	25 min
P43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métallique	45 min
P44	Baguette/ Ciabatta/Pain blanc	0,8 kg	  3 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.	30 min
P45	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/ grille métallique	45 min

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
	Départ différé. Pour différer le début et/ou la fin de la cuisson.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonctions de l'horloge	Application
	Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

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

Comment régler Minuteur			
Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 		Régalez la Minuteur	Appuyez sur OK.
 Le minuteur commence son décompte immédiatement.			

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Comment régler Heure de cuisson				
Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.
 Le minuteur commence son décompte immédiatement.				

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

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

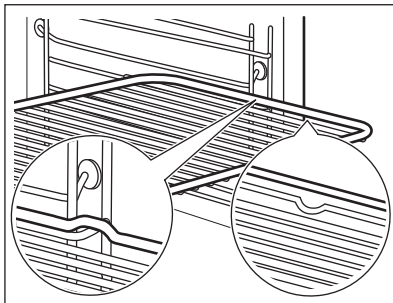
8.1 Insertion des accessoires

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

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

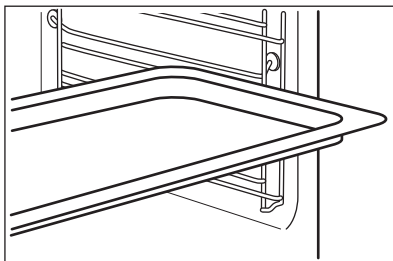
Grille métallique:

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



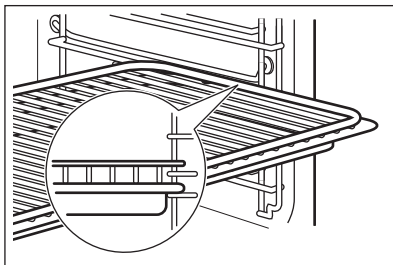
Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

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



8.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :



La température du four.

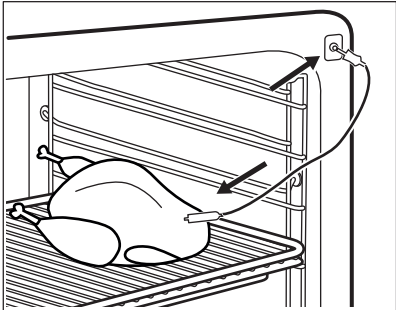
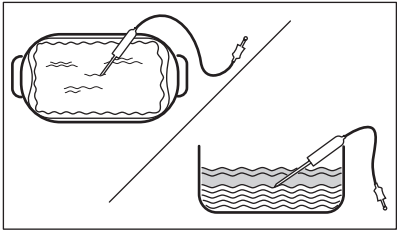


La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

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

Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Allumez le four.	
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.	
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.	
Viande, volaille et poisson		Ragoût
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.		Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.
		
Étape 4	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.	
Étape 5	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.	

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Étape 6	OK - appuyez pour confirmer. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
Étape 7	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. AVERTISSEMENT! Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Touches Verrouil.

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

9.2 Arrêt automatique

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

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

 (°C)	 (h)
250 -maximum	3

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

9.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque 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

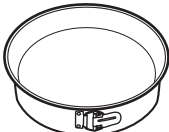
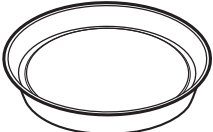
10.1 Circulation d'air humide

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

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

10.2 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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

 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

10.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

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



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs



Utilisez le troisième niveau de la grille.

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



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

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

 GRIL			
 Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.			
 Réglez le gril à la température maximale.			
		 (min)	
Pain grillé	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

 Agent nettoyant	Nettoyez l'avant de l'appareil 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 avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

 Accessoires	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez 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.

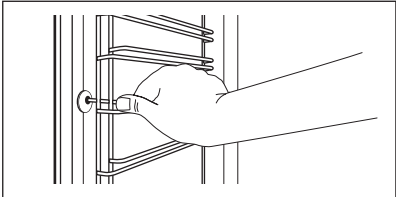
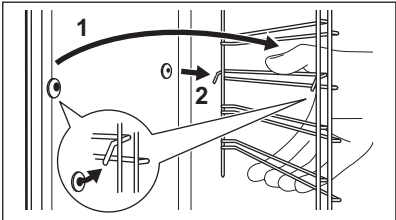
11.2 Comment nettoyer : Bac de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire après une cuisson à la vapeur.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.	Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.	Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
Pour la fonction : SteamBake nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.		

11.3 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.	

11.4 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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.

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

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.

11.5 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.	
 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.	Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

11.6 Comment démonter et installer : Porte

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



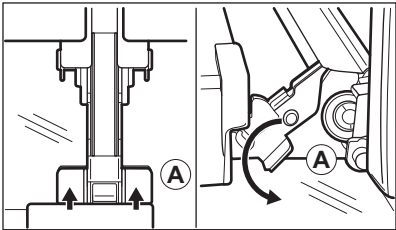
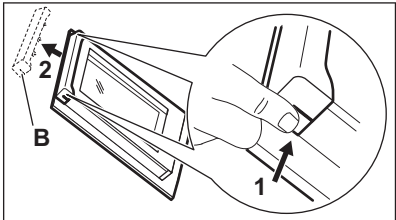
AVERTISSEMENT!

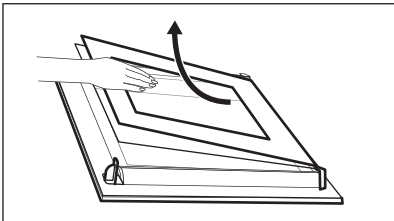
La porte est lourde.



ATTENTION!

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

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	

Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	

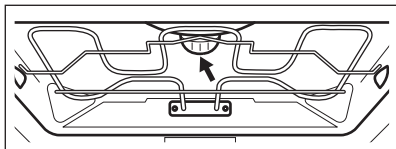
11.7 Comment remplacer : Éclairage



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

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

Lampe supérieure

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.		

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

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



Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est fermée.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.



Composants

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



Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
------------------------	----------------

 Codes d'erreur	
Err C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.
Err C3	La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte du four est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

 Nettoyage	
Problème	Vérifiez si...
L'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.

12.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité 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 produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPK556260M 944188754
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	34.5 kg

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

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

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

13.2 Économie d'énergie



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 marche. 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.

STRUCTURE DES MENUS

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

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.

Circulation d'air humide

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

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

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

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

Structure du Menu		
Cuisson assistée 	Nettoyage 	Configurations 

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

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

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop



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



KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.
Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

- Warnungs-/Sicherheitshinweise
- Allgemeine Informationen und Empfehlungen
- Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	193	2.6 Innenbeleuchtung.....	199
1.1 Sicherheit von Kindern und		2.7 Wartung.....	199
schutzbedürftigen Personen.....	193	2.8 Entsorgung.....	199
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	194	3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	200
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	195	3.1 Gesamtansicht.....	200
2.1 Montage.....	195	3.2 Zubehör.....	200
2.2 Elektrischer Anschluss.....	196	4. SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND	
2.3 Gebrauch.....	197	AUSGESCHALTET.....	201
2.4 Reinigung und Pflege.....	198	4.1 Versenkbare Knöpfe.....	201
2.5 Pyrolysereinigung.....	198		

4.2 Bedienfeld.....	201	10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....	217
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	202	10.3 Gartabellen für Prüfinstitute.....	218
5.1 Erste Reinigung.....	202	11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	220
5.2 Erstes Vorheizen.....	203	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	220
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	203	11.2 Reinigung: Garraumvertiefung.....	221
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	203	11.3 Entfernen: Einhängegitter	221
6.2 Ofenfunktionen.....	204	11.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung.....	221
6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	205	11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen.....	223
6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	206	11.6 Aus- und Einbau: Tür.....	223
6.5 Koch-Assistent.....	206	11.7 Austausch: Lampe.....	224
7. UHRFUNKTIONEN.....	212	12. FEHLERSUCHE.....	225
7.1 Uhrfunktionen.....	212	12.1 Was zu tun ist, wenn	225
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	212	12.2 Service-Daten.....	227
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....	213	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	227
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	213	13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*.....	227
8.2 Temperatursensor.....	214	13.2 Energiesparen.....	228
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	216	14. MENÜSTRUKTUR.....	229
9.1 Verriegelung.....	216	14.1 Menü.....	229
9.2 Automatische Abschaltung.....	216	15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	230
9.3 Kühlgebläse.....	217		
10. TIPPS UND HINWEISE.....	217		
10.1 Feuchte Umluft.....	217		

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. 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 Zubehöerteile 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.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

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

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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



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 Pyrolysereinigung



WARNUNG!

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

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

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

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung



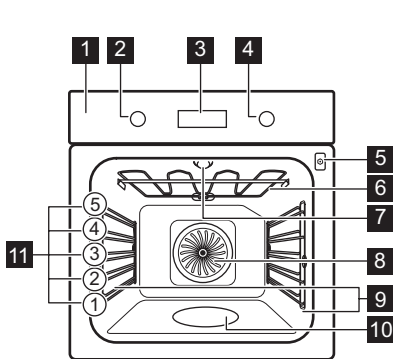
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

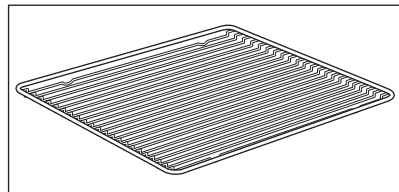


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Buchse für den Temperatursensor
- 6 Heizelement
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Garraumvertiefung
- 11 Einschubebenen

3.2 Zubehör

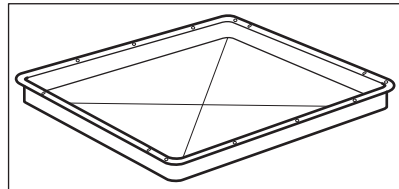
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



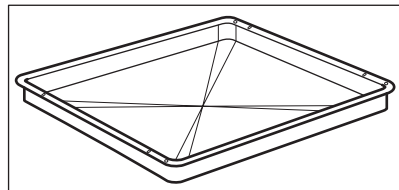
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Brat- und Fettpfanne

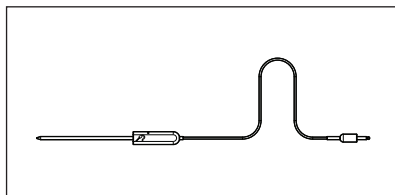
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET.

Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



4. SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET.

4.1 Versenkbare Knöpfe

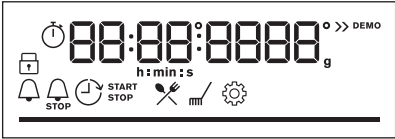
Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

4.2 Bedienfeld

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

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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

Display-Anzeigen				
 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Reinigung	 Einstellungen	 Schnellaufheizung
Timer-Anzeigen:				

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

Dampfgaranzeige	
Temperatursensor Kontrolllampe	

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

	WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
--	---

5.1 Erste Reinigung

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

5.2 Erstes Vorheizen



Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Beginnen Sie mit dem Kochen

Schritt 1	Schritt 2
 	 °C
Wählen Sie eine Ofenfunktion.	Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK .

Garen mit Dampf

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
-----------	-----------	-----------	-----------

TÄGLICHER GEBRAUCH

Garen mit Dampf			
			Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen. Stellen Sie die Speise in den Backofen.
Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.	Wählen Sie die Dampffunktion aus.	Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK	
 Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.			

Wenn das Dampfgaren abgeschlossen ist:		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.	Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

6.2 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 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.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.

Ofenfunktion	Gerät
 SteamBake	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Zum Einkochen von Früchten und Gemüse.
 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.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 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.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.

6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

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

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

6.4 Einstellung: Koch-Assistent

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

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:	Die Garstufe für die Speise:
Temperatursensor	- Blutig - Mittel - Durch

Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standard-einstellungen zuzubereiten:			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
 ≡	 ✂	 P1 - P45	 OK
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Koch-Assistent. Drücken Sie OK.	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK.	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

6.5 Koch-Assistent

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

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

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

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

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
Fisch 				
P25	Ganzer Fisch, gegrillt	0,5 - 1 kg pro Fisch	  2; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	~ 30 Min.
P26	Fischfilet	-	  3; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	20 Min.
Süßes Backen/Desserts   				
P27	Käsekuchen	-	  2; Ø Springform 28 cm auf Kombi-rost	90 Min.
P28	Apfelkuchen	-	  2;  100 - 150 ml; Backblech	60 Min.
P29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf Kombirost	40 Min.
P30	Apfelkuchen	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm Kuchenform auf Kombirost	60 Min.
P31	Brownies	2 kg	 3; tiefe Pfanne	30 Min.
P32	Schokoladenmuffins	-	  2;  100 - 150 ml; Muffin-Blech auf Kombirost	30 Min.
P33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf Kombirost	50 Min.
Gemüse / Beilagen   				
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 2; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Haut auf das Backblech geben.	50 Min.
P35	Wegdes	1 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.	35 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.
P37	Kroketten, gefroren	0,5 kg	 3; Backblech	25 Min.
P38	Pommes frites, gefroren	0,75 kg	 3; Backblech	25 Min.
Gratins, Brot und Pizza   				
P39	Fleisch-/Gemüselsagne mit trockenen Nudelplatten	1 - 1,5 kg	 2; Auflaufform auf Kombirost	45 Min.
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1 - 1,5 kg	 1; Auflaufform auf Kombirost Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.	50 Min.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  2;  100 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet	15 Min.
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet	25 Min.
P43	Quiche	-	 2; Backform auf Kombirost	45 Min.
P44	Baguette/ Ciabatta/ Weißbrot	0,8 kg	  3;  150 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.	30 Min.
P45	Alle Getreide/ Roggen/dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform	1 kg	  2;  150 ml Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kombirost	45 Min.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

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

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

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

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1	Im Display wird Folgen- des ange- zeigt: 0:00 ange- zeigt. 	Schritt 2	Schritt 3
			
Drücken Sie:  .		Stellen Sie Kurzzeit-We- cker	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers startet umgehend.			

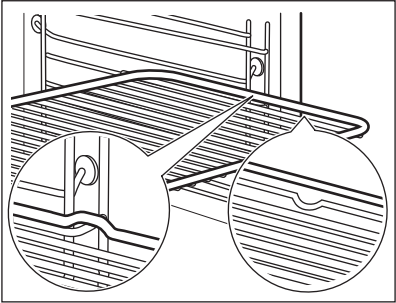
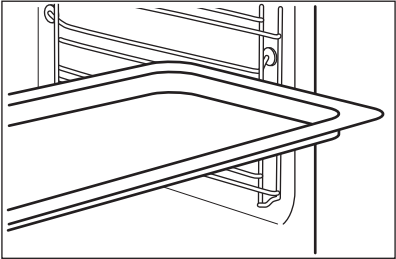
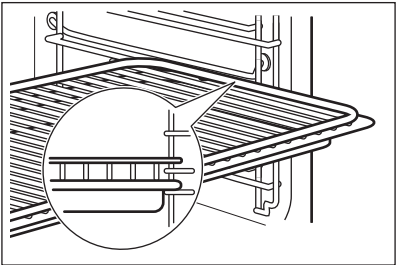
Einstellung: Garzeitdauer				
Schritt 1	Schritt 2	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. 	Schritt 3	Schritt 4
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers startet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

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

8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

8.1 Einsetzen des Zubehörs

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

Kombirost: Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.	
Backblech / Auflaufpfanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.	
Kombirost, Backblech / Auflaufpfanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.	

8.2 Temperatursensor

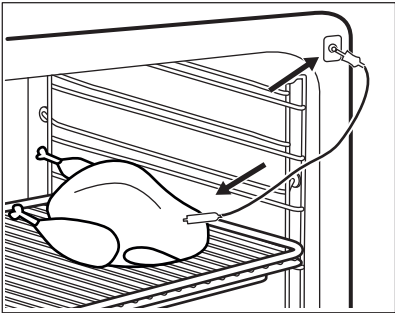
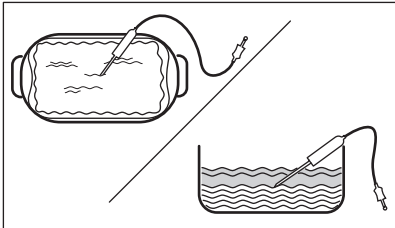
Temperatursensor misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:	
°C Die Backofentemperatur.	 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.
---	---	--

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

Schritt 6	OK - Zur Bestätigung drücken. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
Schritt 7	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen. WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.		
Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.		
	 OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.	 OK – gedrückt halten, um sie auszuschalten.
 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.		

9.2 Automatische Abschaltung

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

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

 (°C)	 (Std.)
250 - max.	3

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

9.3 Kühlgebläse

Wenn 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

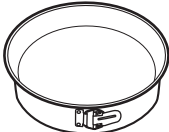
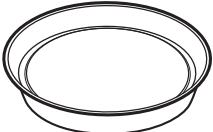
10.1 Feuchte Umluft

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

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

10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

10.3 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

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



BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen



Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

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



BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

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

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

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

 Reinigungs- mittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 Täglicher Ge- brauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch ab.

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

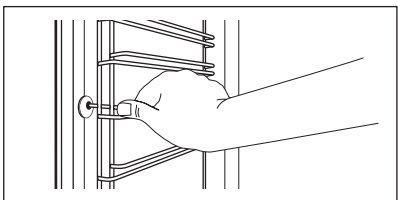
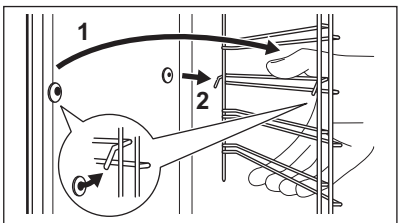
11.2 Reinigung: Garraumvertiefung

Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfgaren.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Gießen Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.	Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.	Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
Für die Funktion: SteamBake reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.		

11.3 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

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

11.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

REINIGUNG UND PFLEGE



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

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

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

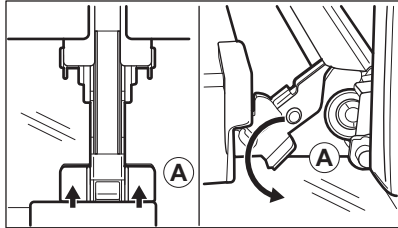
11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

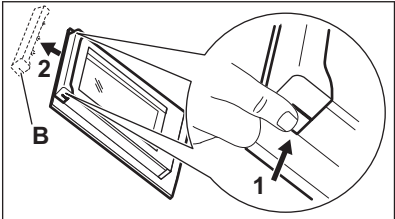
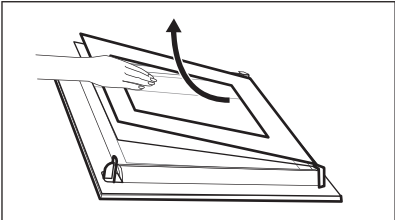
Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.	
 blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.	Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

11.6 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.	

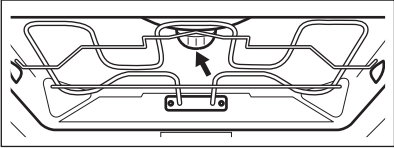
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen 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. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.	

11.7 Austausch: Lampe

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

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

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	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.	

12. FEHLERSUCHE

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

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

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



Komponenten

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



Fehlercodes

Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Err C2	Sie haben den Temperatursensor Stecker aus der Buchse entfernt.
Err C3	Die Backofen-Tür ist geschlossen und die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.



Reinigung

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.

12.2 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 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BPK556260M 944188754
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	71 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	34.5 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.

Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

13.2 Energiesparen



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

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

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

Menü Struktur		
Koch-Assistent 	Reinigung 	Einstellungen 

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

Einstellungen					
O1	Uhrzeit	Ändern	O2	Helligkeit	1 - 5
O3	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ausschalten	O4	Lautstärke	1 - 4
O5	Temperatursensor Aktion	1 - Alarm und Stopp 2 - Alarm	O6	Uptimer	Ein / Aus
O7	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus	O8	Schnellaufheizung	Ein / Aus
O9	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus	O10	DEMO	Aktivierungscode: 2468

Einstellungen					
O11	Softwareversion	Prüfen	O12	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

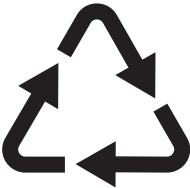
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (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 Altkumulatoren 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, 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.

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

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



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registeraeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:
www.aeg.com/shop



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.



ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

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

Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

Información general y consejos

Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 233	2.6 Iluminación interna.....239
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 233	2.7 Asistencia tecnica..... 239
1.2 Instrucciones generales de seguridad.....234	2.8 Eliminación..... 239
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 235	3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....240
2.1 Instalación.....235	3.1 Resumen general..... 240
2.2 Conexión eléctrica..... 236	3.2 Accesorios..... 240
2.3 Uso..... 237	4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO.....241
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 238	4.1 Mandos escamoteables.....241
2.5 Limpieza Piroclítica.....238	4.2 Panel de mandos.....241

5. ANTES DEL PRIMER USO.....	242	10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	258
5.1 Limpieza inicial.....	242	10.3 Tablas de cocción para organismos de control.....	258
5.2 Precalentamiento inicial.....	243	11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	260
6. USO DIARIO.....	243	11.1 Notas sobre la limpieza.....	260
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	243	11.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad.....	261
6.2 Funciones de cocción.....	244	11.3 Cómo quitar: Carriles de apoyo	261
6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	245	11.4 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	261
6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida...	246	11.5 Aviso de limpieza.....	263
6.5 Cocción asistida.....	246	11.6 Cómo quitar e instalar: Puerta...	263
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	252	11.7 Cómo cambiar: Bombilla.....	264
7.1 Funciones de reloj.....	252	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	264
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	252	12.1 Qué hacer si.....	265
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....	254	12.2 Datos de servicio.....	266
8.1 Inserción de accesorios.....	254	13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	267
8.2 Sonda térmica.....	254	13.1 Información del producto y hoja de información del producto*.....	267
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	256	13.2 Ahorro energético.....	267
9.1 Bloqueo.....	256	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	268
9.2 Desconexión automática.....	256	14.1 Menú.....	268
9.3 Ventilador de refrigeración.....	257	15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	269
10. CONSEJOS.....	257		
10.1 Horneado húmedo + ventilador.	257		

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

- 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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. 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.



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 Pirolítica



ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.

- asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
 - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación



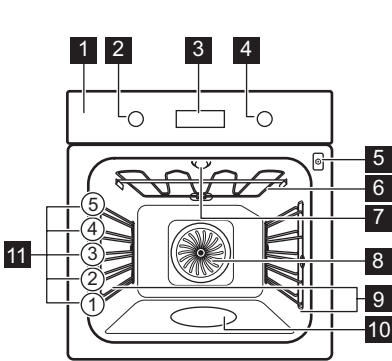
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

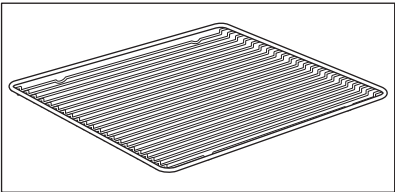


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Toma de la sonda térmica
- 6 Resistencia
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Relieve de la cavidad
- 11 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

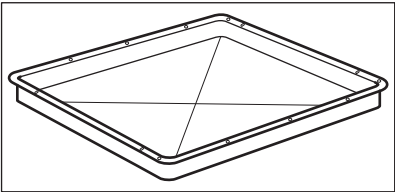
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



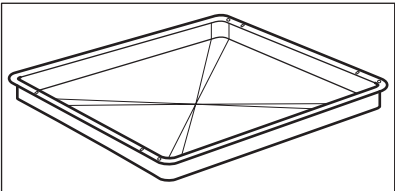
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



Parrilla/sartén para asar

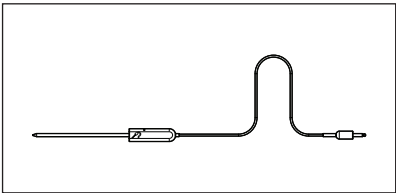
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

4.1 Mandos escamoteables

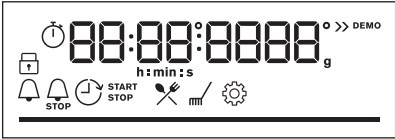
Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

4.2 Panel de mandos

Sensores del panel de control					Pulse	Gire el mando
				OK		
Tempo- rizador	Calenta- miento rápido	Luz	Sonda tér- mica	Confirmar ajuste		
Seleccione una función de cocción para encender el horno.						
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.						

	Cuando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera.
	Al cocinar, la pantalla muestra la temperatura, la hora y otras opciones disponibles.

ANTES DEL PRIMER USO



The image shows a digital control panel with a display showing '00:00:0000' and 'h:min:s'. Above the display is a clock icon and 'DEMO'. Below the display are icons for a lock, alarm, start/stop, stop, fork, and settings.

Pantalla con funciones principales.

Indicadores de pantalla				
 Bloqueo	 Cocción asistida	 Limpieza	 Ajustes	 Calentamiento rápido
Indicadores de temporizador:				

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.



Indicador de cocción al vapor	
Sonda térmica indicador.	

5. ANTES DEL PRIMER USO

**ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:








00:00
Ajuste la hora. Pulse OK.

5.2 Precalentamiento inicial

 Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo 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

Empezar a cocinar			
Paso 1		Paso 2	
 		 °C	
Seleccione una función de cocción.		Ajuste la temperatura. Pulse OK .	

Cocción al vapor			
Asegúrese de que el horno esté frío.			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4

Cocción al vapor			
			Precaliente el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad. Coloque la comida en el horno.
Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.	Seleccione la función de cocción al vapor.	Ajuste la temperatura. Pulse OK.	
 La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.			

Cuando termina la cocción al vapor:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.	Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.	Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior.

6.2 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 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.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

Función de cocción	Aplicación
 SteamBake	Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Para conservar fruta o verduras.
 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.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 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.
 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.
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

6.3 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 conforme a 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.

6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	El grado de cocinado de un plato:
Sonda térmica	- Poco hecho - Al punto - Muy hecho

Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK.	Seleccione el plato. Pulse OK.	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

6.5 Cocción asistida

Leyenda	
	Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato. El horno se apaga cuando el indicador Sonda térmica temperatura.
	La cantidad de agua para la función de vapor.
	Precaliente el horno antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
Vacuno 				
P1	Rosbif, poco hecho	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	  2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 40 min
P2	Rosbif, al punto			~ 50 min
P3	Rosbif, muy hecho			~ 60 min
P4	Bistec, en su punto	180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor	   3 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 15 min
P5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1,5 - 2 kg	  2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno.	~ 120 min
P6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	  2; bandeja Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P7	Rosbif, al punto (cocción lenta)			~ 85 min
P8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)			~ 130 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P9	Filete poco hecho (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	 2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P10	Filete, en su punto (cocción lenta)			~ 90 min
P11	Filete hecho (cocción lenta)			~ 120 min
Ternera 				
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor	 2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.	~ 80 min
Cerdo 				
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1,5 - 2 kg	 2 fuente de asado encendida parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 120 min
P14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1,5 - 2 kg	 2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.	~ 215 min
P15	Lomo, fresco	1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	 2; fuente de asado en laparrilla Use sus especias favoritas.	~ 55 min
P16	Costillas	2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm	3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	90 min
Cordero 				

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P17	Pierna de cordero con hueso	1,5 - 2 kg; piezas de 7 - 9 cm	 2; fuente de asado en la bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.	~ 130 min
Aves 				
P18	Pollo entero	1 - 1,5 kg; fresco	 2  200 ml cazuela sobre bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.	~ 60 min
P19	Medio pollo	0,5 - 0,8 kg	 3 bandeja de hornear Use sus especias favoritas.	~ 40 min
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por pieza	  2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.	~ 25 min
P21	Muslos de pollo, frescos	-	 3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.	~ 30 min
P22	Pato entero	2 - 3 kg	 2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.	~ 100 min
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	 2; bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.	~ 110 min
Otros 				
P24	Pastel de carne	1 kg	 2; parrilla Use sus especias favoritas.	~ 60 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
Pescado 				
P25	Pescado entero, al grill	0,5 - 1 kg por pescado	  2 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.	~ 30 min
P26	Filete de pescado	-	  3 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.	20 min
Horneado/postres dulces   				
P27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla	90 min
P28	Tarta de manzana	-	 2  100 - 150 ml bandeja de hornear	60 min
P29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la parrilla	40 min
P30	Pastel de manzana	-	 2  100 - 150 ml  pastel de 22 cm en parrilla	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 bandeja honda	30 min
P32	Magdalenas de chocolate	-	 2  100 - 150 ml bandeja para magdalenas encendida parrilla	30 min
P33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la parrilla	50 min
Verduras / Guarniciones   				
P34	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.	50 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P35	Aros	1 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.	35 min
P36	Verduras al grill	1 - 1,5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.	30 min
P37	Croquetas congeladas	0,5 kg	 3; bandeja	25 min
P38	Pomos congelados	0,75 kg	 3; bandeja	25 min
Gratinados, pan y pizza   				
P39	Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos	1 - 1,5 kg	 2 cazuela sobre parrilla	45 min
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1,5 kg	 1 cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.	50 min
P41	Pizza fresca y fina	-	  2  100 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear	15 min
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2; bandeja forrada con papel de hornear	25 min
P43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la parrilla	45 min
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0,8 kg	  3  150 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.	30 min

FUNCIONES DEL RELOJ

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	 2  150 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear / parrilla	45 min

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador

Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Pulse: 		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4
				
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 		Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo

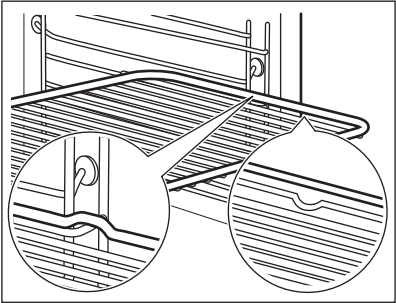
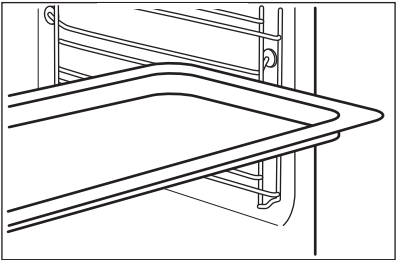
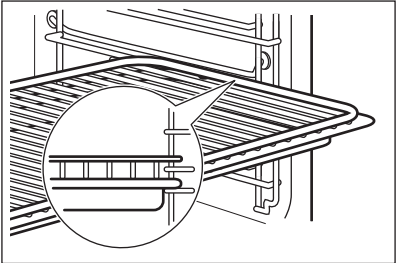
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Paso 3	Paso 4	La pantalla muestra: --:--  PA-RAR	Paso 5	Paso 6
							
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

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.	
Parrilla, Bandeja / Bandeja honda: Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.	

8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Debe ajustar dos temperaturas:



La temperatura del horno.



La temperatura interna.

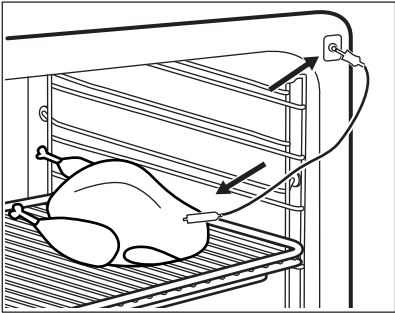
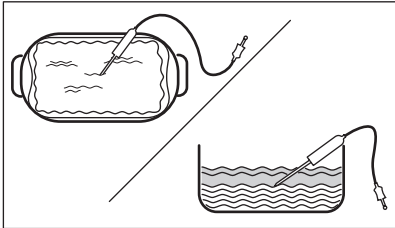
Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

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		Estofado
Inserte la punta 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 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.		Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.
		
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	OK - pulse para confirmar. 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 7	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno. ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.		
Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado. Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.		
 	 OK - mantenga pulsado para activar la función. Suenan dos señales.	 OK - mantenga pulsado para apagarla.
 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.		

9.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno 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

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.

9.3 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

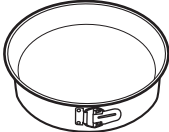
10.1 Horneado húmedo + ventilador

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

	 (°C)	 (min)
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasaña	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz	170 - 190	45 - 60
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	190 - 200	55 - 70

10.2 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	Bandeja para hornear	Ramequines	Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

10.3 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

 HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes				
		 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1



HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas



Use el tercer nivel.

		 (°C)	 (min)
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 40
Mantecados / Pastel de hojaldre, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30



HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 45	1 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	23 - 40	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	35 - 50	1 / 4

 GRILL			
 Precaliente el horno vacío 5 minutos.			
 Grill con la temperatura ajustada al máximo.			
		 (min)	
Tostadas	Grill	1 - 3	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 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 con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use 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.

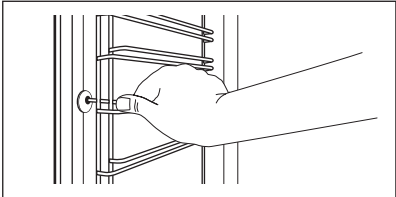
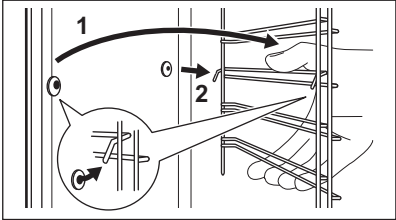
11.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad

Limpie el relieve del interior

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.	Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.
Para la función: SteamBake limpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.		

11.3 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 extraígalo.	
Paso 4	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.	

11.4 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



ADVERTENCIA!
Existe riesgo de quemaduras.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



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.

Limpieza pirolítica	
Paso 1	Acceda al menú: Limpieza  .
Opción	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	3 h
Paso 2	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.
Paso 3	OK - pulse para comenzar la limpieza.
Paso 4	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
 Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada.	
Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará:  .	

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.

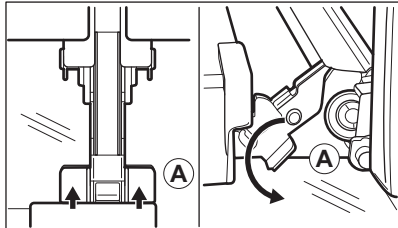
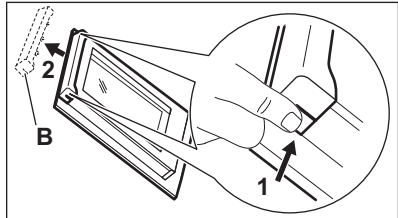
11.5 Aviso de limpieza

El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.	
 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

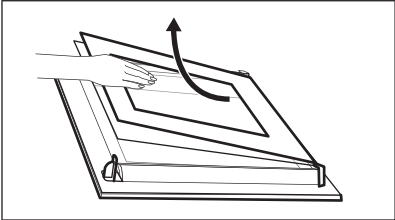
11.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

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.	

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

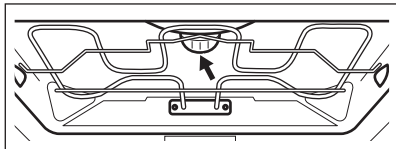
Paso 7	Limpe el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
Paso 8	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
Paso 9	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.	

11.7 Cómo cambiar: Bombilla

**ADVERTENCIA!**
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Instale la tapa de cristal.	

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



El horno no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El icono del candado está apagado.



Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.



Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.

 Código de error	
F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

 Limpieza	
Problema	Compruebe que...
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.

12.2 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	BPK556260M 944188754
Índice de eficiencia energética	81.2
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	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	71 L
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	34.5 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014. Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B. Para Ucrania según 568/32020.
La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.
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.

ESTRUCTURA DEL MENÚ

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

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

	 - seleccione para acceder al Menú.			
Menú estructura				
Cocción asistida 	Limpieza 		Ajustes 	
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 	 OK	 01 - 012	 OK	
Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.

Ajustes					
O1	Hora	Cambiar	O2	Brillo de la pantalla	1 - 5
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	O6	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
O7	Luz	Encendido/ Apagado	O8	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
O9	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado	O10	Modo demostración	Código de activación. 2468
O11	Versión del software	Comprobar	O12	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

15. 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.

FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support



registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop



Ladda ner **My AEG Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	271	2.8 Avyttring.....	277
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	271	3. PRODUKTBESKRIVNING.....	277
1.2 Allmän säkerhet.....	272	3.1 Allmän översikt.....	277
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	273	3.2 Tillbehör.....	277
2.1 Installation.....	273	4. SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN.....	278
2.2 Elanslutning.....	274	4.1 Infällbara vred.....	278
2.3 Använd.....	275	4.2 Kontrollpanel.....	278
2.4 Underhåll och rengöring.....	275	5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	279
2.5 Pyrolysgöroing.....	276	5.1 Första rengöring.....	280
2.6 Invändig belysning.....	276	5.2 Initial föruppvärmning.....	280
2.7 Service.....	277		

6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	280	10.3 Tillagningstabeller för testinstitut.....	295
6.1		11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	296
Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner.....	280	11.1 Rengöring.....	297
6.2 Värmefunktioner.....	281	11.2 Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet.....	297
6.3 Anvisningar om: Bakning med fukt.....	283	11.3 Hur man tar bort: Ugnsstegar ...	297
6.4		11.4 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring.....	298
Så här ställer du in: Tillagningshjälp..	283	11.5 Påminnelse om rengöring.....	299
6.5 Tillagningshjälp.....	283	11.6	
7. KLOCKFUNKTIONER.....	288	Hur man tar bort och installerar: Lucka n.....	299
7.1 Klockfunktioner.....	288	11.7 Byte av: Lampa.....	300
7.2		12. FELSÖKNING.....	301
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	289	12.1 Vad gör jag om	301
8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	290	12.2 Servicedata.....	303
8.1 Sätta in tillbehör.....	290	13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	303
8.2 Matlagningstermometer.....	291	13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*.....	303
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	293	13.2 Energibesparing.....	304
9.1 Knapplås.....	293	14. MENYSTRUKTUR.....	304
9.2 Automatisk avstängning.....	293	14.1 Meny.....	304
9.3 Kylfläkt.....	293	15. MILJÖSKYDD.....	305
10. RÅD OCH TIPS.....	294		
10.1 Bakning med fukt.....	294		
10.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	294		

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet

och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgodis.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

**WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggd enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	578 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm

Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.

- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolyrensrengöring



WARNING!

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolyrensrengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolyrensrengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolyrensrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolyrensrengöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyssugnar.
 - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolyrensrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolyssugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolyssugnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

2.6 Invändig belysning



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring



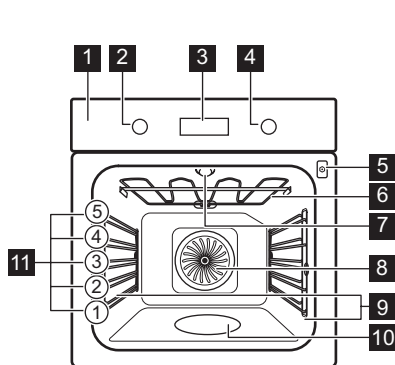
VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt

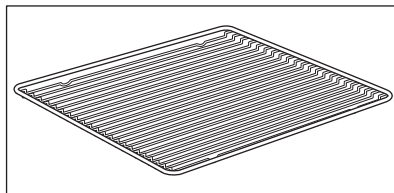


- 1** Kontrollpanel
- 2** Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3** Display
- 4** Inställningsratt
- 5** Uttag för matlagningstermometern
- 6** Värmeelement
- 7** Lampa
- 8** Fläkt
- 9** Ugnsstegar, borttagbara
- 10** Ugnsutrymmets upphöjning
- 11** Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

Galler

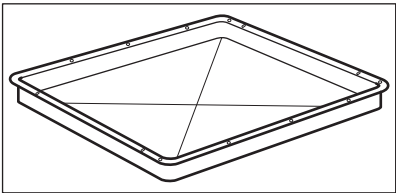
För kokkärl, kakformar, stekar.



SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

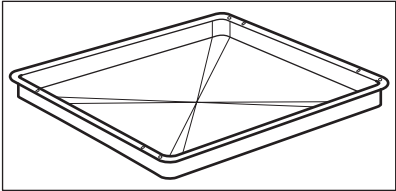
Bakplåt

För kakor och småkakor.



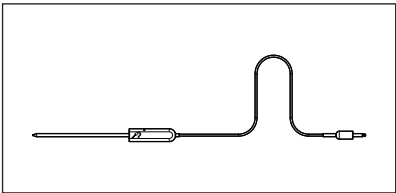
Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



Matlagningstermometer

För att mäta temperaturen inuti maten.



4. SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

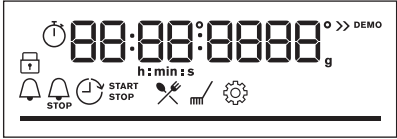
4.1 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

4.2 Kontrollpanel

Sensorområden på kontrollpanelen					Tryck på	Vrid ratten
				OK		
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Matlagningstermometern	Bekräfta inställning.		
Välj en tillagningsfunktion för att sätta på ugnen.						
Ugnen stängs av genom att funktionsratten ställs i avstängt läge.						

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

	Om funktionsratten ställs i avstängt läge sätts displayen i standby-läge.
	När du lagar mat visar displayen den inställda temperaturen, klockslag och andra tillgängliga alternativ.
	Display med inställda knappfunktioner.

Indikeringar på displayen				
 Knapplås	 Tillagningshjälp	 Rengöring	 Inställningar	 Snabbuppvärmning
Timerindikatorer:				

Förloppsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.	
---	---

Indikator för ångtillagning	
Matlagningstermometer Indikator	

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

 VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.
--

DAGLIG ANVÄNDNING

5.1 Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in på:			
			 00:00 Ställ in tidtagningen. Tryck på OK.

5.2 Initial föruppvärmning

 Värm upp den tomma ugnen före första användning.	
Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.
 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	

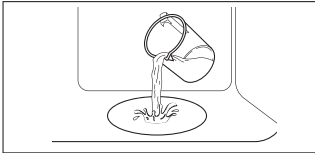
6. DAGLIG ANVÄNDNING

 WARNING! Se Säkerhetsavsnitten.
--

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Börja tillagningen	
Steg 1	Steg 2
 	 °C

Börja tillagningen	
Välj en tillagningsfunktion.	Ställ in temperaturen. Tryck på OK

Ångtillagning			
Se till att ugnen är kall.			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter för att skapa fuktighet. Sätt in maten i ugnen.
Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.	Välj ångtillagningsfunktionen.	Ställ in temperaturen. Tryck på OK	
i Ugnsutrymmets fördjupning rymmer 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.			

När ångtillagningen är klar:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen genom att ställa funktionsratten i avstängt läge.	Öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.	Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets nedsänkning.

6.2 Värmefunktioner

Standardtillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
 Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 SteamBake	För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. Konservering av frukt eller grönsaker.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Meny	Så här öppnar du menyn: Tillagningshjälp, Rengöring, Inställningar.

6.3 Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Provning enligt EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.

6.4 Så här ställer du in: Tillagningshjälp

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:	I vilken grad maträtten ska tillagas:
Matlagningstermometer	- Rare - Medel - Välstekt

Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
Öppna menyn.	Välj Tillagningshjälp. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.

6.5 Tillagningshjälp

Teckenförklaring	
	Matlagningstermometer tillgängligt. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av rätten. Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts.
	Mängden vatten för ångfunktionen.

DAGLIG ANVÄNDNING

Teckenförklaring	
	Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	Ugnsnivå.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
Nötkött				
P1	Rostbiff, röd	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stek-panna. Sätt in i ugnen.	~ 40 min
P2	Rostbiff, me- dium			~ 50 min
P3	Rostbiff, väls- tekt			~ 60 min
P4	Stek, medium	180–220 g per stycke; 3 cm tjocka skivor	3; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stek-panna. Sätt in i ugnen.	~ 15 min
P5	Rostbiff/ bräserad (rev- bensspjäll, rund, tjock flé)	1,5–2 kg	2; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stek-panna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	~ 120 min
P6	Rostbiff, röd (långsam tillag- ning)	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i nå- gra minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 75 min
P7	Rostbiff, me- dium (långsam tillagning)			~ 85 min
P8	Rostbiff, väls- tekt (långsam tillagning)			~ 130 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P9	Filé, röd (långsam tillagning)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 75 min
P10	Filé, medium (långsam tillagning)			~ 90 min
P11	Filé, klar (långsam tillagning)			~ 120 min
Kalvkött 				
P12	Kalvstek (t.ex. bog)	0,8–1,5 kg; 4 cm tjocka bitar	  2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Täckt stek.	~ 80 min
Fläskkött 				
P13	Fläskstek, hals eller bog	1,5–2 kg	  2; stekfat på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 120 min
P14	Pulled pork (långsam tillagning)	1,5–2 kg	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 215 min
P15	Karré, färsk	1–1,5 kg; 5–6 cm tjocka skivor	  2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor.	~ 55 min
P16	Revbensspjäll	2–3 kg; använd råa, 2–3 cm tjocka revbensspjäll	 3 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfattet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	90 min
Lamm 				
P17	Lammfiol med ben	1,5–2 kg; 7–9 cm tjocka stycken	  2; stekfat på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 130 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
Fågelkött 🐔				
P18	Hel kyckling	1–1,5 kg; färsk	  2;  200 ml; stekgryta på plåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 60 min
P19	Halv kyckling	0,5–0,8 kg	  3; bakplåt Använd dina favoritkryddor.	~ 40 min
P20	Kycklingbröst	180–200 g per bit	  2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.	~ 25 min
P21	Kycklinglår, färska	-	  3; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.	~ 30 min
P22	Hel anka	2–3 kg	  2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 100 min
P23	Hel gås	4–5 kg	  2 långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.	~ 110 min
Annat 🥘				
P24	Köttfärslimpa	1 kg	  2; galler Använd dina favoritkryddor.	~ 60 min
Fisk 🐟				
P25	Hel fisk gril-lad	0,5–1 kg per fisk	  2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.	~ 30 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P26	Fiskfilé	-	  3; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor.	20 min
Söta bakverk/efterrätter   				
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på galler	90 min
P28	Äppelkaka	-	 2;  100–150 ml bakplåt	60 min
P29	Äppelpaj	-	 2; pajform på galler	40 min
P30	Äppelpaj	-	 2;  100–150 ml;  22 cm paj-form på galler	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; långpanna	30 min
P32	Chokladmuffins	-	 2;  100–150 ml; muffinsbricka på galler	30 min
P33	Limpkaka	-	 2; brödform på galler	50 min
Grönsaker/smårätter   				
P34	Bakad potatis	1 kg	 2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.	50 min
P35	Klyftor	1 kg	 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.	35 min
P36	Grillade grönsaker	1–1,5 kg	 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.	30 min
P37	Croquettes, frysta	0,5 kg	 3; bakplåt	25 min

KLOCKFUNKTIONER

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P38	Pommes fri-tes, frysta	0,75 kg	3; bakplåt	25 min
Gratänger, bröd och pizza				
P39	Kött / grönsakslasagne med torra plattor	1–1,5 kg	2; stekgryta på galler	45 min
P40	Potatisgratäng (rå potatis)	1–1,5 kg	1; stekgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.	50 min
P41	Färsk pizza, tunn	-	2; 100 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper	15 min
P42	Färsk pizza, tunn	-	2; bakplåt täckt med bakplåtspapper	25 min
P43	Quiche	-	2; bakform på galler	45 min
P44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0,8 kg	3; 150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.	30 min
P45	Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form	1 kg	2; 150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler	45 min

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
	Signalur. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal.

Klockfunktion	Program
	Tillagningstid. När inställd tid har gått avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.
	Tidsfördröjning. För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
	Upptimer. Längsta möjliga tid är 23 tim och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tidpunkt.	Ställ tiden	Tryck på: OK.

Så här ställer du in: Signalur			
Steg 1	Displayen vi- sar: 0:00 	Steg 2	Steg 3
			
Tryck på:  .		Ställ in Signalur	Tryck på: OK.
 Timern startar nedräkningen omedelbart.			

ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

Så här ställer du in: Tillagningstid				
Steg 1	Steg 2	Displayen visar: 0:00  STOP	Steg 3	Steg 4
				
Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	Tryck upprepade gånger på:  .		Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.
 Timern startar nedräkningen omedelbart.				

Så här ställer du in: Tidsfördröjning							
Steg 1	Steg 2	Displayen visar: tidpunkt  START	Steg 3	Steg 4	Displayen visar: --:--  STOPP	Steg 5	Steg 6
							
Välj tillagningsfunktion.	Tryck upprepade gånger på:  .		Ställ in starttiden.	Tryck på: OK.		Ställ in sluttiden.	Tryck på: OK.
 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.							

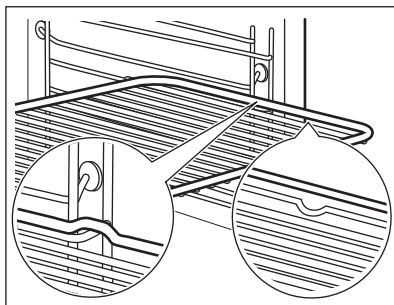
8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

8.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

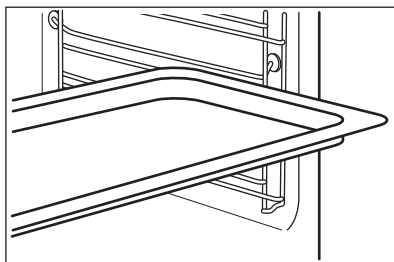
Galler:

Skjut in gallret mellan ugsstegens ledskenor.



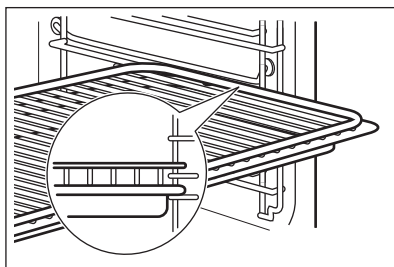
Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugsstegarnas ledskenor.



Galler, Bakplåt / Djup form:

Skjut in bakplåten mellan ugsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.



8.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:



Ugnstemperaturen.

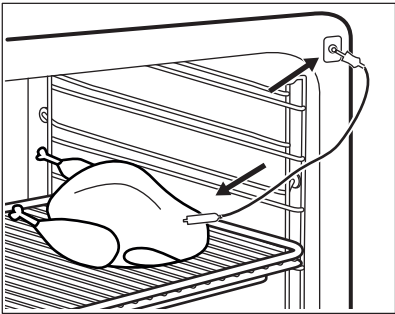
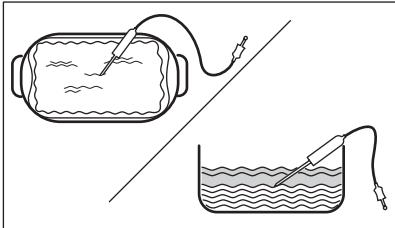


Tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.	Den är inte lämplig för flytande rätter.	Under tillagning ska den vara inuti maten.
--	--	--

Så här använder du: Matlagningstermometer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
Steg 3	Sätt in: Matlagningstermometer.
Kött, fågel och fisk	Gryta
Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.	Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.
	
Steg 4	Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
Steg 5	 - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
Steg 6	OK – tryck för att bekräfta. En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.

Steg 7	Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.  WARNING! Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.
---------------	--

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.		
Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.		
	 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.	 OK – tryck och håll inne för att stänga av den.
 3 x  – blinkar när låset slås på.		

9.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Tidsfördröjning.

9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10. RÅD OCH TIPS

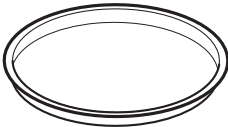
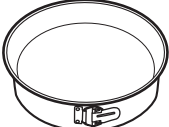
10.1 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.
Använd den tredje hyllnivån.

	 (°C)	 (min.)
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brödpudding	190 - 200	55 - 70
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60
Äppelkaka på sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80
Franskbröd	190 - 200	55 - 70

10.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsfor- mar	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekteran- de 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekteran- de 28 cm diameter

10.3 Tillagningstabeller för testinstitut

Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

 BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar				
		 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	70 - 90	1

 BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor			
 Använd den tredje hyllpositionen.			
		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor / Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskakor / Mördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	160	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

 BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor				
		 (°C)	 (min.)	
Mördegskakor / Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4

 GRILL			
 Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.			
 Grillning med maximal temperaturinställning.			
		 (min.)	
Rostat bröd	Grill	1 - 3	5
Nötkost, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

	VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.
--	---

11.1 Rengöring

 Rengöringsmedel	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.
 För användning varje dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med en mikrofiberduk efter varje användning.
 Tillbehör	Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

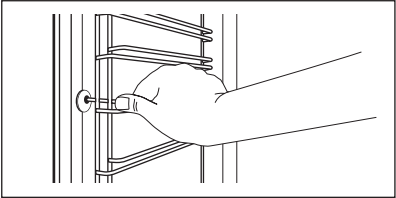
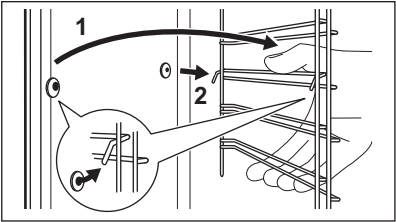
11.2 Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet

Rengör nedsänkningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Häll 250 ml vitvinsvinäger i ugnsutrymmets nedsänkning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.	Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivningstemperatur under 30 minuter.	Rengör nedsänkningen med varmt vatten och en mjuk trasa.
För funktionen: SteamBake rengör ugnen efter 5–10 användningar.		

11.3 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 3	Dra den bakre änden av ugnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.	
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.	

11.4 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

**WARNING!**
Det finns risk för brännskador.

**FÖRSIKTIGHET!**
Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Före Pyrolytisk rengöring:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och borttagbara stöd.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.

Pyrolytisk rengöring		
Steg 1	Öppna meny: Rengöring  .	
Funktion		Koktid
C1 - Lätt rengöring		1 h
C2 - Normal rengöring		1 h 30 min

Pyrolytisk rengöring	
C3 - Grundlig rengöring	3 h
Steg 2	OK - tryck för att välja rengöringsprogrammet.
Steg 3	OK – tryck för att starta rengöringen.
Steg 4	Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.
 Ugnslampan är släckt under rengöringen.	
När ugnen har nått den inställda temperaturen låses luckan. Tills luckan låses upp visar displayen:  ,	

När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.	Ta bort rester från ugnens botten.

11.5 Påminnelse om rengöring

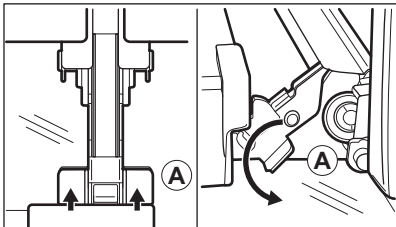
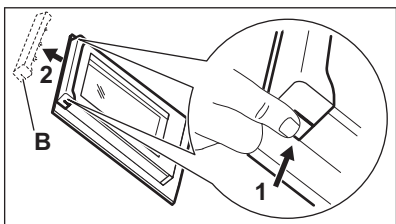
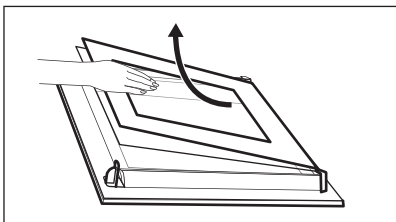
Ugnen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolytisk rengöring.	
 blinkar på displayen i 5 sekunder efter varje tillagning.	För att stänga av påminnelsen, ange Meny och välj Inställningar, Påminnelse om rengöring.

11.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

	VARNING! Luckan är tung.
	FÖRSIKTIGHET! Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Steg 1	Öppna luckan helt.	
Steg 2	Lyft och tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.	
Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 6	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.	
Steg 7	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset nogga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
Steg 8	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
Steg 9	Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

11.7 Byte av: Lampa



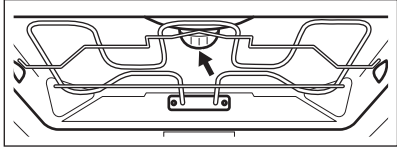
WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
Steg 2	Rengör glasskyddet.	
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som är värmestålig upp till 300 °C.	
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.	

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.



Ugnen slås inte på eller värms inte upp

Problem	Kontrollera att...
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är korrekt ansluten till eluttaget.
Ugnen värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Ugnen värms inte upp.	Ugnsluckan är stängd.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.



Ugnen slås inte på eller värms inte upp

Ugnen värms inte upp.

Låset är avstängt.



Komponenter

Problem

Kontrollera att...

Belysningen är släckt.

Bakning med fukt - är påslagen.

Belysningen fungerar inte.

Glödlampan är trasig.

Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.

Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.



Felkoder

Displayen visar ...

Kontrollera att...

Err C2

Matlagningstermometer kontakten har tagits bort från uttaget.

Err C3

Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.

Err F102

Ugnsluckan är stängd.

Err F102

Ugnslåset är inte trasigt.

00:00

Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.



Rengöring

Problem

Kontrollera att...

**Rengöring**

Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.

Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.

12.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugsnutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugsnutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

13. ENERGIEFFEKTIVITET**13.1 Produktinformation och produktinformationsblad***

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BPK556260M 944188754
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	1.09 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, fläktkraftläge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	71 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn

Massa	34.5 kg
* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014. För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B. För Ukraina enligt 568/32020.	
Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.	
EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.	

13.2 Energibesparing



Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny



 - välj för att öppna Meny.

Meny-struktur		
Tillagningshjälp 	Rengöring 	Inställningar 

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
	 OK	 O1 - O12	 OK	
Välj Meny, Inställningar.	Bekräfta inställning.	Välj inställning.	Bekräfta inställning.	Justera värdet och tryck på OK.

Inställningar					
O1	Klockslag	Ändra	O2	Ljusstyrka i display	1 - 5
O3	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	O4	Ljudvolym	1 - 4
O5	Matlagningstermometer Åtgärd	1 - Larm och stopp 2 - Larm	O6	Upptimer	På/Av
O7	Belysning	På/Av	O8	Snabbuppvärmning	På/Av
O9	Påminnelse om rengöring	På/Av	O10	Demoläge	Aktiveringskod: 2468
O11	Programversion	Kontrollera	O12	Återställ alla inställningar	ja/nej

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867371688-A-282022

AEG